الخطة الدراسية لمرحلة الدرجة الجامعية المتوسطة في تخصص الدبلوم المتوسط في

التغذية السريرية والحميات

- متطلبات الحصول على شهادة الدبلوم في تخصص) الدبلوم المتوسط في التغذية السريرية والحميات (دراسة) (72 ساعة معتمدة بنجاح وفق هذه الخطة.
- توزع الساعات المعتمدة المطلوبة للحصول على شهادة الدبلوم المتوسط ا في التغذية السريرية والحميات كما يلي-:

الرقم	المتطلبات	عدد الساعات المعتمدة
أولاً	متطلبات الثقافة العامة	6
ثانياً	متطلبات مهارات التشغيل	12
ثالثاً	متطلبات العلوم الأساسية للمؤهل	9
رابعاً	متطلبات المسار	39
خامساً	الممارسة المهنية	6
	المجموع	72

هدف البرنامج

يهدف برنامج **دبلوم التغذية السريرية والحميات** إلى إعداد كوادر تقنية مؤهلة تمتلك المعارف والمهارات الأساسية لتقديم الدعم التغذوي السريري تحت إشراف مختصين. يركّز البرنامج على تقييم الحالة التغذوية، تطبيق الحميات العلاجية الشائعة، والمشاركة في الرعاية الصحية متعددة التخصصات. كما يهدف إلى تلبية احتياجات سوق العمل في المستشفيات والمؤسسات الصحية مع الالتزام بأخلاقيات المهنة ومعايير السلامة والجودة.

الأهداف العامة التي يحققها البرنامج:

1. **. إعداد كوادر مؤهلة** في مجال التغذية السريرية والحميات قادرة على تقديم خدمات تغذوية أساسية في المستشفيات، المراكز الصحية، والعيادات.
2. **سد حاجة سوق العمل المحلي والإقليمي** من فنيي التغذية السريرية المؤهلين علميًا وعمليًا.
3. **المساهمة في تحسين الوضع الصحي للمجتمع** من خلال تعزيز أنماط الغذاء السليم والوقاية من الأمراض المزمنة المرتبطة بالتغذية.
4. **توفير فرصة تعليمية مرنة** للشباب الراغبين في التخصص في مجال التغذية دون الالتحاق ببرنامج بكالوريوس طويل المدى.

Program Learning Outcomes PLOs: PLOs مصفوفة مخرجات التعلم للتخصص

الرقم	المجال المعرفي	مخرجات التعلم للبرنامج		
		المعرفة	المهارة	الكفاية
1	العلوم الأساسية	فهم الأسس العلمية للتغذية والتمثيل الغذائي، والكيمياء العامة/الحيوية، وعلوم الحياة وفسيولوجيا الإنسان ذات العلاقة بالتغذية.	تطبيق مهارات القياس والملاحظة المخبرية الأساسية، وإجراء حسابات بسيطة مرتبطة بالتراكيز والاحتياجات، وتوثيق النتائج وتفسيرها مبدئياً.	الالتزام بسلامة المختبر ودقة العمل العلمي، والعمل ضمن فريق، وتحمل المسؤولية المهنية في جمع البيانات الأساسية المرتبطة بالتغذية.
2	الممارسة المهنية	الإلمام بإجراءات وحدات التغذية والمطابخ العلاجية وسياسات السلامة والجودة، ومتطلبات التوثيق السريري وأساليب التواصل المهني داخل الفريق الصحي.	إجراء قياسات تغذوية وأنثروبومترية أولية، والمساعدة في تنفيذ خطط غذائية مبسطة تحت إشراف اختصاصي التغذية، واستخدام الأدوات والمعدات الأساسية، وتقديم تثقيف غذائي وتوثيق الملاحظات.	الالتزام بأخلاقيات المهنة وسرية معلومات المرضى والانضباط في بيئة العمل، والعمل بفعالية ضمن فريق متعدد التخصصات، والتعلم المستمر لتحسين الأداء أثناء التدريب العملي.
3	علم الغذاء والتغذية	معرفة مبادئ علم التغذية والعناصر الغذائية ومصادرها واحتياجات الجسم، وآليات الهضم والامتصاص والتمثيل الغذائي، ومبادئ الحميات	حساب احتياجات غذائية أساسية، وجمع بيانات مدخول غذائي(مثل الاستدعاء الغذائي) وتحليلها مبدئياً، والمساعدة في تخطيط وجبات/حميات مبسطة وفق	تطبيق التفكير المنهجي في اتخاذ قرارات أولية مبنية على معلومات التغذية، مع مراعاة السلامة والمسؤولية المهنية والتواصل الفعال مع المستفيدين ضمن حدود دور الفني.

		ودورها في الوقاية والعلاج، وأساليب تقييم الحالة التغذوية. فهم مبادئ تحويل وتصنيع الأغذية وطرق حفظها، والتركيب الكيميائي للأغذية والتغيرات الفيزيائية والكيميائية أثناء المعالجة، ومبادئ السلامة الغذائية والتشريعات ذات العلاقة.	إرشادات اختصاصي التغذية. تطبيق أساليب التحضير والطهي الصحي والوصفات المعيارية، واستلام وتخزين المواد الغذائية وفق اشتراطات السلامة، وتنفيذ إجراءات تحليل غذائي مخبري بسيطة وتفسير نتائجها الأولية لتقدير الجودة والصلاحية.	الالتزام بمعايير سلامة الغذاء والصحة العامة وضبط الجودة داخل المؤسسات الصحية والغذائية، وتحمل المسؤولية في تطبيق إجراءات الوقاية من التلوث وإدارة المخاطر الغذائية.
4	التغذية في حالات الصحة والمرض	معرفة دور التغذية في الوقاية والعلاج، ومبادئ الحميات العلاجية للأمراض الشائعة (مثل السمنة والسكري وأمراض القلب وارتفاع الضغط وأمراض الجهاز الهضمي والكبد والمرارة والكلى) وفق الإرشادات المعتمدة. الإلمام بأسس التغذية الوقائية واحتياجات التغذية خلال مراحل العمر المختلفة، ومعايير النمو والمؤشرات الأنثروبومترية والسريرية والمخبرية المستخدمة في تقييم الحالة التغذوية.	المساعدة في تخطيط وتنفيذ وجبات/حميات علاجية مبسطة لحالات شائعة تحت إشراف، ومتابعة الاستجابة والالتزام، وتقديم تثقيف غذائي داعم وتوثيق البيانات ذات الصلة. إجراء تقييم تغذوي أولي وتفسير نتائجه مبدئياً، وتقديم استشارات وتثقيف تغذوي يركز على تعديل السلوك، والمساعدة في إعداد خطط غذائية مناسبة للمرحلة العمرية والحالة الصحية.	الالتزام بسلامة المريض وأخلاقيات الممارسة السريرية والعمل ضمن الفريق الصحي، واحترام حدود الصلاحيات المهنية، والتعامل المهني مع المريض وذويه. تعزيز السلوكيات الصحية والوعي الغذائي مع مراعاة الفروق الفردية والثقافية، والعمل بتعاون واحترام ضمن الفريق، والمحافظة على السرية والمهنية أثناء تقديم الخدمة.
5	البحث العلمي و مهارات الذكاء الاصطناعي و المهارات الرقمية في التغذية العلاجية	**أن يَعرف ويفهم الطالب:** • أسس ومناهج البحث العلمي في التغذية العلاجية (تصاميم الدراسات، صياغة السؤال البحثي والفرضيات، ومبادئ الإحصاء الحيوي). • المفاهيم الأساسية للذكاء الاصطناعي وتعلّم الآلة ومجالات تطبيقها في التغذية العلاجية وحدودها. • الأدوات والبرمجيات الرقمية المستخدمة في جمع البيانات الغذائية وإدارتها وتحليلها	**أن يكون الطالب قادراً على:** • تصميم بحث علمي في التغذية العلاجية، وجمع البيانات إلكترونياً، وتحليلها إحصائياً باستخدام البرمجيات المتخصصة وتفسير مخرجاتها. • توظيف تطبيقات الذكاء الاصطناعي وتعلّم الآلة في استكشاف الأنماط الغذائية والنمذجة التنبؤية لمخاطر سوء التغذية. • إجراء مراجعة منظّمة للأدبيات باستخدام قواعد البيانات العلمية والأدوات الرقمية المساعدة.	أن يكون الطالب قادراً على: تصميم بحث علمي في التغذية العلاجية، وجمع البيانات إلكترونياً، وتحليلها إحصائياً باستخدام البرمجيات المتخصصة وتفسير مخرجاتها. توظيف تطبيقات الذكاء الاصطناعي وتعلّم الآلة في استكشاف الأنماط الغذائية والنمذجة التنبؤية لمخاطر سوء التغذية. إجراء مراجعة منظّمة للأدبيات باستخدام قواعد البيانات العلمية والأدوات الرقمية المساعدة. إنتاج تصوّرات بيانية احترافية وعرض النتائج وإعداد تقرير بحثي وفق المعايير العلمية.

		(البرمجيات الإحصائية، قواعد البيانات العلمية، أدوات التوثيق وإدارة المراجع). • مبادئ الأمن السيبراني وحماية خصوصية البيانات الصحية وأخلاقيات البحث في البيئة الرقمية.	• إنتاج تصوّرات بيانية احترافية وعرض النتائج وإعداد تقرير بحثي وفق المعايير العلمية. • استخدام الأدوات الرقمية في الممارسة التغذوية العلاجية (التقييم والتوثيق الإلكتروني).	استخدام الأدوات الرقمية في الممارسة التغذوية العلاجية (التقييم والتوثيق الإلكتروني).

المجالات المعرفية لمتطلبات الثقافة العامة:

المجال المعرفي	الساعات المعتمدة	الساعات الأسبوعية		المساقات التعليمية
		نظري	عملي/ تطبيقي	
1. الثقافة العامة	2	1	2	تربية وطنية
	1	1	-	علوم عسكرية
	3	3	-	الثقافة الإسلامية
المجموع (ساعة معتمدة)	**6**	**5**	**1**	

المجالات المعرفية لمتطلبات مهارات التشغيل :

المجال المعرفي	الساعات المعتمدة	الساعات الأسبوعية		المساقات التعليمية
		نظري	عملي/ تطبيقي	
2. مهارات التشغيل	3	2	2	اللغة الإنجليزية التطبيقية
	3	2	2	تطبيقات الذكاء الصناعي
	2	1	2	الريادة والابتكار
	2	1	2	مهارات الحياة والعمل
	2	0	4	مهارات رقمية
المجموع (ساعة معتمدة)	**12**	**6**	**6**	

المجالات المعرفية لمتطلبات العلوم الأساسية للمؤهل :

المجال المعرفي	الساعات المعتمدة	الساعات الأسبوعية		المساقات التعليمية
		نظري	عملي/ تطبيقي	
3. العلوم الأساسية للمؤهل	2	2	-	الكيمياء العامة للعلوم الطبية
	1	-	2	الكيمياء العامة للعلوم الطبية عملي
	2	2	-	علوم حياة عامة للعلوم الطبية
	1	-	2	علوم حياة عامة للعلوم الطبية عملي
	2	2	-	فسيولوجيا الانسان الطبية
	1	-	2	فسيولوجيا الانسان الطبية عملي
المجموع (ساعة معتمدة)	**9**	**6**	**6**	

المجال المعرفي	الساعات المعتمدة	الساعات الأسبوعية		المساقات التدريسية
		نظري	عملي	
1. علم الغذاء و التغذية	3	3	-	أساسيات علم التغذية
	3	1	4	الحميات
	1	1	-	تحضير الأطعمة
	3	-	6	تحضير الأطعمة عملي
	3	3	-	علم الغذاء
	1	1	-	كيمياء الأغذية وتحليلها
	3	-	6	كيمياء الأغذية وتحليلها عملي
المجموع للمجال المعرفي الفرعي (ساعة معتمدة)	17	9	8	
2. التغذية في حالات الصحة و المرض	3	3	-	التغذية العلاجية الطبية
	3	-	6	التغذية العلاجية الطبية عملي
	2	2	-	استشارات وتثقيف تغذوي
	2	-	4	استشارات وتثقيف تغذوي عملي
	3	2	2	التغذية خلال مراحل العمر
	1	1	-	تقييم الوضع التغذوي الرقمي
	3	-	6	تقييم الوضع التغذوي الرقمي عملي
المجموع للمجال المعرفي الفرعي (ساعة معتمدة)	17	8	9	
3. البحث العلمي و مهارات الذكاء الاصطناعي و المهارات الرقمية في التغذية العلاجية	3	1	4	طرق البحث والتحليل الرقمي في التغذية السريرية
	2	1	2	الندوة
المجموع للمجال المعرفي الفرعي (ساعة معتمدة)	5	2	3	
المجموع الكلي للمجالات المعرفية (ساعة معتمدة)	39	19	20	

المجالات المعرفية للمسار:

متطلبات الممارسة المهنية :

المجال المعرفي	الساعات المعتمدة	الساعات الأسبوعية		المساقات التعليمية
		نظري	عملي/ تطبيقي	
4. الممارسة المهنية	3		2*5=10	الممارسة المهنية1
	3		2*5=10	الممارسة المهنية 2
المجموع)ساعة معتمدة(	6		6	

عدد الاسابيع 14

الدراسة والتدريب في مكان العمل يتم خلال يومين في الاسبوع وبمعدل 5 ساعات في اليوم الواحد 140=14*2*5 ساعة

الخطة الدراسية

امتحانات المستوى و المواد الاستدراكية موزعة على النحو التالي-:

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	الساعات الأسبوعية		المتطلب السابق	طبيعة التدريس
			نظري	عملي		
2626031096	امتحان مستوى في اللغة العربية	0	-	-	لا يوجد	
2626032096	امتحان مستوى في اللغة الانجليزية	0	-	-	لا يوجد	
2626033096	امتحان مستوى مهارات حاسوب	0	-	-	لا يوجد	
2626031099	لغة عربية / استدراكي دبلوم	3	3		عدم النجاح في 2626031096	مدمج
2626032099	لغة انجليزية / استدراكي دبلوم	3	3		عدم النجاح في2626032096	مدمج
2626033099	مهارات حاسوب / استدراكي دبلوم	3	3		عدم النجاح في2626033096	عن بعد

أولاً: متطلبات الثقافة العامة (6) ساعة معتمدة موزعة على النحو التالي-:

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	الساعات الأسبوعية		المتطلب السابق	طبيعة التدريس
			نظري	عملي		
2626031111	تربية وطنية	2	1	2	لا يوجد	وجاهي
2626031112	علوم عسكرية	1	1	-	لا يوجد	عن بعد
2626031113	الثقافة الإسلامية	3	3	-	لا يوجد	عن بعد
المجموع		**6**	**5**	**1**	--	

ثانياً: متطلبات مهارات التشغيل (12) ساعة معتمدة، وهي كالآتي-:

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	الساعات الأسبوعية		المتطلب السابق	طبيعة التدريس
			نظري	عملي		
2626032121	اللغة الإنجليزية التطبيقية	3	2	2	*2626032099	مدمج
2626032122	تطبيقات الذكاء الاصطناعي	3	2	2	-	مدمج
2626032123	الريادة والابتكار	2	1	2/ندوة	-	عن بعد
2626032124	مهارات الحياة والعمل	2	1	2 / ندوة	-	عن بعد
2626032125	مهارات رقمية	2	0	4	**2626033099	مدمج
المجموع (ساعة معتمدة)		**12**	**6**	**6**		

*النجاح في امتحان مستوى اللغة الإنجليزية يعفى الطالب من مادة اللغة الإنجليزية .2626032099

** النجاح في امتحان مستوى مهارات الحاسوب، يعفى الطالب من مهارات الحاسوب 2626033099

ثالثا: متطلبات العلوم الأساسية للمؤهل (9 ساعات) موزعة على النحو التالي:

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	الساعات الأسبوعية		المتطلب السابق	طبيعة التدريس
			نظري	عملي		
2626033131	الكيمياء العامة للعلوم الطبية	2	2	-	-	مدمج
2626033132	الكيمياء العامة للعلوم الطبية عملي	1	-	2	تزامن 2626033131	وجاهي
2626033133	علوم حياة عامة للعلوم الطبية	2	2	-	-	مدمج
2626033134	علوم حياة عامة للعلوم الطبية عملي	1	-	2	تزامن 2626033133	وجاهي
2626033135	فسيولوجيا الانسان الطبية	2	2	-	-	مدمج
2626033136	فسيولوجيا الانسان الطبية عملي	1	-	2	تزامن 2626033135	وجاهي
المجموع (ساعة معتمدة)		**9**	**6**	**3**		

رابعا: متطلبات المسار للمؤهل (39 ساعة) موزعة على النحو التالي:

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	الساعات الأسبوعية		المتطلب السابق	طبيعة التدريس
			نظري	عملي		
2626021111	أساسيات علم التغذية	3	3	-	تزامن 2626033133	مدمج
2626021112	الحميات	3	1	4	2626021111	وجاهي
2626021113	علم الغذاء	3	3	-	2626033131	مدمج
2626021121	التغذية خلال مراحل العمر	3	2	2	2626033135	مدمج
2626021211	تحضير الأطعمة	1	1		2626021113	وجاهي
2626021212	تحضير الأطعمة عملي	3	-	6	تزامن 2626021211	وجاهي
2626021213	كيمياء الأغذية وتحليلها	1	1	-	2626021113	وجاهي
2626021214	كيمياء الأغذية وتحليلها عملي	3	-	6	تزامن 2626021213	وجاهي
2626021221	التغذية العلاجية الطبية	3	3	-	2626021112	وجاهي
2626021222	التغذية العلاجية الطبية عملي	3	-	6	تزامن 2626021221	وجاهي

2626021223	استشارات وتثقيف تغذوي	2	2	-	2626021112	وجاهي
2626021224	استشارات وتثقيف تغذوي عملي	2	-	**4**	تزامن 2626021223	وجاهي
2626021225	تقييم الوضع التغذوي الرقمي	1	1	-	2626021112	وجاهي
2626021226	تقييم الوضع التغذوي الرقمي عملي	3	-	**6**	تزامن 2626021225	وجاهي
2626021231	طرق البحث والتحليل الرقمي في التغذية السريرية	3	1	**4**	اجتياز بنجاح 35 ساعة معتمدة	وجاهي
2626021232	الندوة	2	1	**2**	تزامن 2626021231	وجاهي
المجموع (ساعة معتمدة)		**39**	19	20		

خامسا: متطلبات الممارسة المهنية (6 ساعات) موزعة على النحو التالي:

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	الساعات الأسبوعية		المتطلب السابق	طبيعة التدريس
			نظري	عملي		
2626021241	الممارسة المهنية 1	3	-	2*5=10	اجتياز بنجاح 35 ساعة معتمدة	وجاهي
2626021242	الممارسة المهنية 2	3	-	2*5=10	2626021241	وجاهي
المجموع (ساعة معتمدة)		6	-	6		

عدد الاسابيع 14

الدراسة والتدريب في مكان العمل يتم خلال يومين في الاسبوع وبمعدل 5 ساعات في اليوم الواحد 140=14*2*5 ساعة

الوصف المختصر للمواد

رقم المساق	اسم المساق (عدد الساعات (نظري + عملي)	المتطلب السابق
2626031111	تربية وطنية (2 ساعة (1 نظري + 2 عملي)	
مجموعة الثوابت الوطنية الأردنية وعلى راسها العقيدة الاسلامية السمحاء، ومبادئ الثورة العربية الكبرى والدستور الاردني والميثاق الوطني وفكر القيادة الهاشمية المستنير، بأبعاده العربية والاسلامية والانسانية وتجربة الامة التاريخية بالشكل الذي ينسجم مع الاستراتيجية الوطنية الأردنية للتعليم العالي وتوصيل روح المواطنة الفاعلة عند الطالب بصورة حضارية متوازنة بعيد ا عن التطرف والتعصب، وبما يمكنه من مواجهة التحديات القائمة ومواكبة التطورات العصرية.		
2626031112	علوم عسكرية (1 ساعة (1 نظري + 0 عملي))	

يحدد المحتوى وكذلك المرجع المعتمد من قبل مديرية التربية والتعليم والثقافة العسكرية		
2626031113	الثقافة الاسلامية 3 (ساعة (3 نظري + 0 عملي))	
لثقافة الإسلامية وبيان معانيها وموضوعاتها والنظم المتعلقة بها – وظائفها وأهدافها، مصادر ومقومات الثقافة الإسلامية والأركان والأسس التي تقوم عليها, خصائص الثقافة الإسلامية, الإسلام والعلم، والعلاقة بين العلم والإيمان التحديات التي تواجه الثقافة الإسلامية، رد الشبهات التي تثار حول الإسلام, الأخلاق الإسلامية والآداب الشرعية في إطار الثقافة الإسلامية, للنظم الإسلامية.		
2626032121	اللغة الإنجليزية التطبيقية (3 ساعات (2 نظري + 2 عملي))	نجاح انجليزي 99
Introduction to communication, Verbal communication skills, Interpersonal communication, public speaking, Written communication & presentation Skills, and how to be brilliant in a job interview. Common technical genres include emails, memos, agendas, minutes, and reports. Contemporary technologies, applications, and Artificial Intelligence in technical writing.		
2626032124	مهارات الحياة والعمل (2 ساعة (1 نظري +2 عملي))	
مفهوم المهارات الحياتية وتصنيفها، الكفايات والمهارات التي يحتاجها الطلبة والمطابقة لاحتياجات سوق العمل سواء ا أكانت ادارية أم الكترونية للانخراط والنجاح في سعيهم للحصول على تعليم أفضل ونتائج ايجابية في العمل وبما يساهم في بناء المجتمع ، من خلال بناء المعرفة في موضوعات الحياة العملية، وتشمل المهارات الآتية: مهارات الوعي الذاتي، مهارات تحديد الهدف، مهارات إدارة الوقت، مهارات حل المشكلات، مهارات التواصل، مهارات اتخاذ القرار، مهارات التفكير النقدي، مهارات ضبط النفس، مهارات المرونة.		
2626032123	الريادة والابتكار (2 ساعة (1 نظري + 2 عملي))	
المبادئ الأساسية لريادة الأعمال. المفاهيم المرتبطة بريادة الأعمال، تطوير الأفكار المبتكرة والإبداعية وتحويلها إلى مشاريع قابلة للتنفيذ. الأدوات الضرورية لتقييم السوق والمنافسة، وبناء وتطوير الفرق، وإعداد خطط العمل والتمويل.		
2626032125	مهارات رقمية (2 ساعات (0 نظري +4 عملي))	نجاح مهارات حاسوب 99
مفهوم المهارات الرقمية وأهميتها في سوق العمل، مهارات استخدام الأجهزة والتقنيات الرقمية، مهارات إنشاء المحتوى الرقمي، مهارات إنشاء خدمة رقمية، مهارات تسويق الخدمات الرقمية. أمثلة وتطبيقات عملية وتشمل تنظيم وإدارة قواعد البيانات، تصميم المواقع الإلكترونية، تحليل البيانات، التسويق الإلكتروني للسلع والخدمات.		
2626032122	تطبيقات الذكاء الاصطناعي (3 ساعة (2 نظري + 2 عملي))	
مفهوم الذكاء الاصطناعي وأدواته، تطبيقات الذكاء الاصطناعي: التعرف على الكلام، الترجمة، الرؤية الحاسوبية، التشخيص، التجارة والأعمال الإلكترونية، الأمن السيبراني، الروبوتات الذكية، تحليل البيانات، الألعاب الإلكترونية.		
2626033131	الكيمياء العامة للعلوم الطبية (2 ساعة (2 نظري + 0 عملي)	
يهدف هذا المساق إلى تعريف الطلبة بالمفاهيم الأساسية في الكيمياء العامة وتطبيقاتها في العلوم الطبية، بما في ذلك البنية الذرية والجزيئية، الروابط الكيميائية، التفاعلات الكيميائية، الكيمياء الحامضية والقاعدية، والمحاليل، مع التركيز على التطبيقات العملية والمختبرية التي تدعم الفهم العلمي والمهارات التحليلية للطلبة في المجال الطبي.		

2626033132	الكيمياء العامة للعلوم الطبية عملي (1 ساعة (0 نظري +2 عملي)	تزامن 2626033131
يهدف هذا المساق العملي إلى تمكين الطلبة من تطبيق المفاهيم النظرية للكيمياء العامة للعلوم الطبية في المختبر، من خلال إجراء التجارب العلمية المتعلقة بالبنيوية الذرية والجزيئية، الروابط الكيميائية، التفاعلات الكيميائية، والحموضة والقاعدية، مع التركيز على تطوير المهارات العملية والتحليلية اللازمة لدعم الفهم العلمي والتطبيقات الطبية.		
2626033133	علوم حياة عامة للعلوم الطبية (2 ساعة (2 نظري + 0 عملي)	
يهدف هذا المساق إلى تعريف الطلبة بالمفاهيم الأساسية لعلوم الحياة وأساسيات علم الأحياء، بما في ذلك الخلية، التركيب الوظيفي للأعضاء والأنسجة، العمليات الحيوية الأساسية، والمبادئ الوراثية، مع التركيز على التطبيقات الطبية والصحية لتعزيز فهم الطالب للعمليات البيولوجية الحيوية في الجسم البشري.		
2626033134	علوم حياة عامة للعلوم الطبية عملي (1 ساعة (0 نظري + 2 عملي)	تزامن 2626033133
يهدف هذا المساق العملي إلى تمكين الطلبة من تطبيق المفاهيم النظرية لعلوم الحياة العامة في المختبر، من خلال دراسة الهياكل الخلوية والأنسجة والعضويات، وإجراء التجارب المتعلقة بالعمليات الحيوية الأساسية، مع التركيز على تطوير المهارات العملية والتحليلية الضرورية لفهم وظائف الجسم البشري وتطبيقاتها الطبية.		
2626033135	فسيولوجيا الانسان الطبية (2 ساعة (2 نظري + 0 عملي)	
يهدف هذا المساق إلى تعريف الطلبة بوظائف وأنظمة الجسم البشري الطبيعية، بما في ذلك الجهاز القلبي الوعائي، التنفسي، العصبي، الهضمي، البولي والغدد الصماء، مع التركيز على المبادئ الفسيولوجية التي تدعم الصحة وفهم العمليات المرضية، لتعزيز الكفاءة العلمية والقدرة على تطبيق المعرفة في المجال الطبي		
2626033136	فسيولوجيا الانسان الطبية عملي (1 ساعة (0 نظري + 2 عملي)	تزامن 2626033135
يهدف هذا المساق العملي إلى تمكين الطلبة من تطبيق المفاهيم النظرية لفسيولوجيا الإنسان في المختبر، من خلال إجراء التجارب المتعلقة بوظائف أجهزة الجسم المختلفة مثل القلب، الجهاز التنفسي، الجهاز العصبي، والجهاز الهضمي، مع التركيز على تطوير المهارات العملية والتحليلية الضرورية لفهم العمليات الفسيولوجية الطبيعية وتطبيقاتها الطبية.		

2626021111	أساسيات علم التغذية (3 ساعات (3 نظري + 0 عملي))	2626033133
تتناول هذه المادة المفاهيم الأساسية للتغذية، كما تهدف الى تعريف الطالب بالعناصر الغذائية ومصادرها واحتياجات الفرد الفسيولوجية من هذه العناصر بالإضافة الى طرق الهضم والامتصاص والتمثيل الغذائي لهذه العناصر.		
2626021112	الحميات (3 ساعات (1 نظري + 4 عملي))	2626021111
يهدف هذا المساق الى تزويد الطالب بالأساسيات اللازمة لتخطيط أنواع الحميات المختلفة في حالات الصحة والمرض، بالإضافة الى دراسة أنواع الحميات المستخدمة في المستشفيات ومراكز العناية بالتغذية.		
2626021113	علم الغذاء (3 ساعات (3 نظري + 0 عملي))	الكيمياء العامة للعلوم الطبية
تتناول هذه المادة المبادئ الأساسية للطرق العلمية والتكنولوجية المختلفة المستعملة في تحويل المصادر الحيوانية والزراعية ونواتجها إلى غذاء صالح للاستخدام البشري، كما تتناول مبادئ التصنيع الغذائي وطرق حفظ الأطعمة.		

2626021211	تحضير الأطعمة (1 ساعة (1 نظري + 0 عملي))	2626021113
تتناول الطرق الصحية الأساسية في عمليات الطهي وتحضير الأطعمة للحفاظ على العناصر الغذائية للطعام بالإضافة إلى تطبيق الوصفات المعيارية في تحضير الوجبات الغذائية، كما تتطرق المادة إلى طرق تحضير الوجبات الغذائية للمرضى. كما وتتطرق إلى كيفية استقبال وتخزين المواد الغذائية الخام، بالإضافة إلى طرق تحضير الفواكه والخضراوات واللحوم والدواجن وغيرها من المواد الغذائية		
2626021212	تحضير الأطعمة عملي (3 ساعة (0 نظري + 6 عملي))	تزامن 2626021211
تتناول تطبيقا عمليا لعمليات الطهي وتحضير الأطعمة للحفاظ على العناصر الغذائية للطعام بالإضافة إلى تطبيق الوصفات المعيارية في تحضير الوجبات الغذائية، كما تتطرق المادة إلى طرق تحضير الوجبات الغذائية للمرضى. كما وتتطرق إلى كيفية استقبال وتخزين المواد الغذائية الخام، بالإضافة إلى طرق تحضير الفواكه والخضراوات واللحوم والدواجن وغيرها من المواد الغذائية		
2626021213	كيمياء الأغذية وتحليلها (1ساعة (1 نظري + 0 عملي))	2626021113
يهدف هذا المساق إلى تعريف الطالب بالتركيب الكيميائي للغذاء والعناصر الغذائية والخصائص الوظيفية للأغذية بالإضافة إلى التفاعلات الكيميائية المتعلقة بالغذاء. كما وتتطرق المادة إلى فهم التغيرات الفيزيائية والكيميائية التي تحدث في المواد الغذائية		
2626021214	كيمياء الأغذية وتحليلها عملي (3 ساعة (0 نظري + 6عملي))	تزامن 2626021213
تتناول هذه المادة تطبيقا عمليا للطرق الآلية المستخدمة في تحليل الأغذية لتحديد مكوناتها الكيميائية المختلفة من سكريات ودهون وبروتينات وغيرها، والأنظمة المختلفة في تحديد صلاحية الأغذية.		
2626021221	التغذية العلاجية الطبية 3 ساعة (3 نظري + 0 عملي))	2626021112
تتناول هذه المادة دور التغذية في الوقاية من الأمراض وعلاجها وتتضمن دراسة الأمراض الأكثر شيوعا" في المجتمع مثل السمنة والسكري وأمراض القلب والشرايين وارتفاع ضغط الدم وأمراض الجهاز الهضمي والكبد والمرارة و الكلى وطرق معالجتها بالغذاء		
2626021222	التغذية العلاجية الطبية عملي (3 ساعات (0 نظري +6 عملي))	تزامن 2626021221
يتناول الجزء العملي لهذا المساق دراسة حالات الأمراض الأكثر شيوعا" في المجتمع مثل السمنة والسكري وأمراض القلب والشرايين وارتفاع ضغط الدم وأمراض الجهاز الهضمي والكبد والمرارة وتخطيط الوجبات لهؤلاء المرضى		
2626021223	استشارات وتثقيف تغذوي (2 ساعة (2 نظري + 0 عملي))	2626021112
تتناول هذه المادة كيفية إجراء المقابلة مع المرضى للحصول على المعلومات التغذوية اللازمة بالإضافة إلى تعريف الطالب بالطرق المتبعة في تعديل السلوك التغذوي للمرضى.		
2626021224	استشارات وتثقيف تغذوي عملي (2 ساعة (0 نظري + 4 عملي))	تزامن 2626021223
يتناول الجزء العملي لهذه المادة كيفية إجراء المقابلة مع المرضى للحصول على المعلومات التغذوية اللازمة بالإضافة إلى تعريف الطالب بالطرق المتبعة في تعديل السلوك التغذوي للمرضى.		
2626021121	التغذية خلال مراحل العمر (3 ساعات (2 نظري + 2 عملي))	2626033135
تتناول هذه المادة تأثير التغذية على نمو وتطور الإنسان من الطفولة وحتى الشيخوخة ويشمل ذلك الأسس الفسيولوجية للاحتياجات الغذائية وعلاقة العادات		

الغذائية بالتغذية وما قد تسببه من أمراض مزمنة.		
2626021225	تقييم الوضع التغذوي الرقمي (1 ساعة (1 نظري + 0 عملي))	2626021112
يقدّم هذا المساق النظري الأسس والمفاهيم اللازمة لتقييم الوضع التغذوي للأفراد والمجتمعات باستخدام الأدوات والتقنيات الرقمية وتطبيقات الذكاء الاصطناعي. يتناول المساق مكوّنات التقييم التغذوي الرقمي (القياسات الجسمية، والمؤشرات الحيوية، والتقييم السريري، والتقييم الغذائي)، وأنواع الأدوات والبرمجيات الرقمية المستخدمة في كل مكوّن، ومبادئ عمل تطبيقات الذكاء الاصطناعي في التعرّف على الأطعمة وتقدير الحصص والتنبؤ بمخاطر سوء التغذية، إضافةً إلى نظم السجلات الصحية الإلكترونية ومبادئ الأمن السيبراني وسرّية بيانات المرضى وأخلاقيات استخدام هذه التقنيات.		
2626021226	تقييم الوضع التغذوي الرقمي عملي (3 ساعات (0 نظري + 6 عملي))	تزامن 2626021225
يوفّر هذا المساق العملي بيئة تطبيقية مخبرية يوظّف فيها الطالب الأدوات والتقنيات الرقمية وتطبيقات الذكاء الاصطناعي في تقييم الوضع التغذوي بصورة فعلية. يتدرّب الطالب على تشغيل أجهزة القياسات الجسمية الرقمية وأجهزة تحليل تركيب الجسم، وتنفيذ استرجاع المأخوذ الغذائي الإلكتروني، وتصميم وتطبيق استبيانات تكرار الطعام الرقمية، وتحليل المأخوذ بالبرمجيات المتخصصة ومقارنته بالمرجعيات، وتوثيق التقييم ضمن نظم السجلات الصحية الإلكترونية، وتطبيق أدوات الذكاء الاصطناعي في التعرّف على الأطعمة وتقدير الحصص والفرز التغذوي، مع الالتزام العملي بضوابط حماية البيانات وسرّيتها.		
2626021231	طرق البحث والتحليل الرقمي في التغذية السريرية (3 ساعات (1 نظري + 4 عملي))	النجاح ب 35 ساعة معتمدة
يزوّد هذا المساق الطالب بالمهارات المنهجية والرقمية اللازمة لتصميم البحوث في مجال التغذية السريرية والحميات وتنفيذها باستخدام الأدوات الرقمية الحديثة وتطبيقات الذكاء الاصطناعي. يغطّي المساق مراحل البحث العلمي من صياغة السؤال البحثي ومراجعة الأدبيات رقمياً، مروراً بجمع البيانات إلكترونياً وإدارتها وتحليلها إحصائياً باستخدام البرمجيات المتخصصة، وصولاً إلى تصوّر البيانات وعرض النتائج وإعدادها للنشر. كما يتناول المساق تطبيقات الذكاء الاصطناعي وتعلّم الآلة في أبحاث التغذية، ومبادئ الأمن السيبراني وحماية خصوصية البيانات الصحية وأخلاقيات البحث في البيئة الرقمية.		
2626021232	الندوة (2 ساعة (1 نظري + 2عملي))	تزامن 2626021231
تتطلب هذه المادة أن يختار الطالب موضوعا متقدما في إحدى مجالات التغذية والحميات، ويكتب عنه مقالة مستخدما المراجع الحديثة والأبحاث المنشورة حديثا بالإضافة إلى عرضه أمام الطلبة وأعضاء الهيئة التدريسية.		
2626021241	الممارسة المهنية 1 (3 ساعات (0 نظري + 140 عملي))	النجاح ب 35 ساعة معتمدة
سوف يقضي الطالب 10 ساعة اسبوعيا" في احدى المستشفيات أو المراكز لتقييم الوضع التغذوي الرقمي وتقديم الاستشارات والتثقيف التغذوي للمرضى المحتاجين.		
2626021242	الممارسة المهنية 2 (3 ساعات (0 نظري + 140 عملي))	2626021241
سوف يقضي الطالب 10 ساعة أسبوعيا في احدى المستشفيات أو المراكز المتخصصة في التغذية السريرية والحميات لتطبيق ما تعلمه في مجال الحميات والتغذية خلال مراحل العمر.		

الخطة الاسترشادية للفصول الأربعة

الفصـــــل الأول						الفصـــل الثـانـــي					
رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	الساعات الأسبوعية		ملاحظات	رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	الساعات الأسبوعية		ملاحظات
			نظري	عملي					نظري	عملي	
2626033133	علوم حياة عامة للعلوم الطبية	2	2	-		2626032121	اللغة الإنجليزية التطبيقية	3	2	2	
2626033134	علوم حياة عامة عملية للعلوم الطبية	1	-	2		2626021112	الحميات	3	1	4	
2626033131	الكيمياء العامة للعلوم الطبية	2	2	-		2626032125	مهارات رقمية	2	-	4	
2626033132	الكيمياء العامة للعلوم الطبية عملي	1	-	2		2626021113	علم الغذاء	3	3	-	
2626031112	علوم عسكرية	1	1	-		2626021121	التغذية خلال مراحل العمر	3	2	2	
2626033135	فسيولوجيا الانسان الطبية	2	2	-		2626032124	مهارات الحياة والعمل	2	1	2	
2626033136	فسيولوجيا الانسان الطبية عملي	1	-	2		2626032123	الريادة والابتكار	2	1	2	
2626021111	أساسيات علم التغذية	3	3	-							
2626031113	الثقافة الاسلامية	3	3	-							
2626031111	تربية وطنية	2	1	2							
المجموع			18			المجموع					18

الفصـــــل الثالث						الفصـــل الرابع					
رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	الساعات الأسبوعية		ملاحظات	رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	الساعات الأسبوعية		ملاحظات
			نظري	عملي					نظري	عملي	
2626021225	تقييم الوضع التغذوي الرقمي	1	1	-		2626021242	(2) الممارسة المهنية	3	-	2*5=10	
2626021226	تقييم الوضع التغذوي الرقمي/ عملي	3	-	6		2626021213	كيمياء الأغذية وتحليلها	1	1	-	
2626021241	(1) الممارسة المهنية	3	-	2*5=10		2626021214	كيمياء الأغذية وتحليلها عملي	3	-	6	
2626021221	التغذية العلاجية الطبية	3	3	-		2626032122	تطبيقات الذكاء الاصطناعي	3	2	2	
2626021222	التغذية العلاجية الطبية عملي	3	-	6		2626021211	تحضير الأطعمة	1	1	-	-
2626021232	ندوة	2	1	2		2626021212	تحضير الأطعمة / عملي	3	-	6	
2626021231	طرق البحث والتحليل الرقمي في التغذية السريرية	3	1	4		2626021223	استشارات وتثقيف تغذوي	2	2	-	-
						2626021224	استشارات وتثقيف تغذوي عملي	2	-	4	
المجموع			18			المجموع			18		