



**جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل**  
IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY

**كلية العلوم الطبية التطبيقية**  
College of Applied Medical Sciences

— قسم التغذية العلاجية —  
— Clinical Nutrition Department —

**سمات خريجي برنامج التغذية العلاجية**

## سمات خريجي برنامج التغذية العلاجية

استجابة للتغير الديناميكي في سوق العمل والتحديات التي تواجه قطاع التوظيف على المستويين الوطني والعالمي، فقد طوّر برنامج التغذية العلاجية مجموعة واضحة من السمات التي يجب أن يكتسبها الطلاب عند تخرجهم لضمان تمتعهم بقدرة تنافسية عالية. فمن خلال الفرص التعليمية والتدريبية المتاحة للطلاب أثناء الدراسة، يتم بناء الخريجين ليكونوا:

1. متخصصين في مجال التغذية العلاجية، لديهم معرفة وفهم عميق وخبرات بحثية، ومهارات مرتبطة بمجال التغذية السريرية.
2. مبتكرين وخلاقين في نهجهم للتغيير الإيجابي.
3. أذكاء اجتماعيًا ومبادرين، وقادرين على الغوص بفعالية في العلاقات المعقدة مع الآخرين من أي خلفية أو ثقافة.
4. متعلمين رقمياً على دراية بالتكنولوجيا الحديثة.
5. مسؤولين عن سلوكهم ومستقبلهم ورفاهيتهم.

## قائمة سمات خريجي برنامج التغذية العلاجية

### أ. التخصص في مجال التغذية العلاجية

1. تحديد المهارات والمفاهيم الأساسية المرتبطة بمجال التغذية السريرية:
2. التعرف على المعرفة العلمية الأساسية لفهم دور التغذية في الصحة والمرض.
3. تحديد الاهتمامات الغذائية المختلفة في مختلف البيئات السريرية.
4. تحديد الأسئلة الرئيسية والبحث والسعي وراء الحجج الصارمة القائمة على الأدلة:
5. تقييم الاحتياجات الغذائية وحالة الأفراد في مختلف أنماط الحياة والمراحل الصحية والمرضية.
6. تشخيص الحالة التغذوية والأمراض المتعلقة بالتغذية.
7. تفسير الجوانب العامة لتوافر الغذاء واختياره وإعداده واستهلاكه في ممارسات الحمية الغذائية.
8. فهم كيفية بناء المعرفة التغذوية وإثباتها.
9. وصف الأبعاد الثقافية والاجتماعية والعرقية والبيئية في علم الغذاء والتغذية.
10. تصميم الخطة الغذائية وتقديم الاستشارات والنصائح الغذائية.
11. حساب المتطلبات الغذائية في الصحة والمرض.
12. ربط التغذية بالقضايا المحلية والوطنية والعالمية للبحث عن حلول إيجابية ومستدامة.
13. وضع خطط للرعاية التغذوية على أساس البحث والاستدلال السليم.
14. توظيف التحليل الدقيق والقياس والتقييم في مختلف البيئات المخبرية والسريرية.
15. إدارة نظم خدمة الطعام وإعداد الوجبات.
16. المساهمة في الوقاية من الأمراض وعلاجها من خلال نشر ثقافة الأكل السليم وتعزيز نمط الاستهلاك الصحي.

### ب. الإبداع والابتكار

17. البحث عن فرص لمواصلة التعلم والتأمل وتطبيق المعارف والمهارات الجديدة بطريقة إيجابية.
18. إيجاد طرق جديدة لمعالجة المشاكل، والإجابة على الأسئلة أو التعبير عن المعاني؛ والتفكير خارج الصندوق.
19. التمعن ورؤية المعنى أو المغزى الأعمق، أو "الصورة الأكبر".
20. تقييم واستخلاص النتائج من المعلومات لإيجاد حلول مستدامة للمشاكل المعقدة واتخاذ القرارات.

### ج. الذكاء الاجتماعي

- 21- التواصل بصراحة وصدق مع الآخرين من مختلف الثقافات ووجهات النظر والخلفيات.
22. السعي باستباقية والنظر في أفكار ومشاعر ووجهات نظر مختلفة للآخرين.
23. العمل بشكل منتج مع الآخرين وإتمام المشاريع المشتركة.
24. قيادة ودعم الآخرين من خلال إلهامهم برؤية واضحة وتحفيزهم على تحقيق الأهداف.

### د. المعرفة الرقمية

25. استخدام الأجهزة والتطبيقات والبرمجيات التي يشجع استخدامها في مجال التغذية (مثل esha Research) والاستخدام العام (مثل Microsoft Office) بشكل فعال والتكيف مع التطورات الجديدة في التكنولوجيا الرقمية.
26. تفسير وتحليل وتمثيل المعلومات في بيانات مختلفة. فهم المتطلبات القانونية والأخلاقية والأمنية حول استخدام وجمع البيانات.
27. إنشاء أدوات رقمية جديدة، واستخدام الأدلة الرقمية لحل المشاكل واستخدام التكنولوجيا الرقمية لتطوير أفكار أو مشاريع أو فرص جديدة.
28. توضيح المعلومات الغذائية من خلال اكتساب المهارات التقنية والشخصية ومهارات الاتصال.
29. التواصل والتعاون بشكل فعال في الوسائط والفضاءات الرقمية، مع الإدارة الرشيدة للهوية الرقمية والسمعة والسلامة على المنصات الرقمية كـ LinkedIn.

### هـ. المسؤولية

- 30- تحديد أولويات الالتزامات وإدارتها للحفاظ على الشعور بالتركيز وتسليم المشاريع في الوقت المحدد.
31. إظهار الموقف الإيجابي والمهني، والتصرف بأسلوب نزيه وأخلاقي ومتسق يقوم على إحساس قوي بالذات والقيم الشخصية.
32. المرونة عند مواجهة التحديات والتكيف بشكل إيجابي مع التغيير من خلال الاستعداد المستمر للتعلم والتطور.
33. التأهب للبدء والعمل على أساس الفرص، والبناء على أساس من الشجاعة، والإيمان بالذات، والتفكير المستقل.

وتُقسّم مصفوفة سمات الخريجين (الجدول 1) عناصر تلك السمات وتساعد الطلاب على فهم كيفية البدء في بنائها خلال فترة وجودهم في البرنامج. كما تم موائمة تلك العناصر مع سمات الخريجين على مستوى جامعة الإمام عبدالرحمن بن فيصل. وخلال رحلتهم في البرنامج، يتم تزويد الطلاب بأمتثلة مناسبة للأنشطة، والتي قد تساعدهم على تطوير السمات المنشودة.

جدول 1. مصفوفة سمات خريجي قسم التغذية العلاجية

التطبيق	الفهم	المعرفة المبنية على البراهين	المعرفة في مجال التخصص	
12. ربط التغذية بالقضايا المحلية والوطنية والعالمية للبحث عن حلول إيجابية ومستدامة. 13. وضع خطط للرعاية التغذوية على أساس البحث والاستدلال السليم. 14. توظيف التحليل الدقيق والقياس والتقييم في مختلف البيئات المختبرية والسريية. 15. إدارة نظم خدمة الطعام وإعداد الوجبات. 16. المساهمة في الوقاية من الأمراض وعلاجها من خلال نشر ثقافة الأكل السليم وتعزيز نمط الاستهلاك الصحي.	8. فهم كيفية بناء المعرفة التغذوية وإثباتها. 9. وصف الأبعاد الثقافية والاجتماعية والعرقية والبيئية في علم التغذية وعلوم الغذاء. 10. تصميم الخطة الغذائية وتقديم الاستشارات والنصائح الغذائية. 11. حساب المتطلبات الغذائية في الصحة والمرض.	4. تحديد الأسئلة الرئيسية والبحث والسعي وراء الحجج القائمة على الأدلة. 5. تقييم الاحتياجات الغذائية وحالة الأفراد في مختلف أنماط الحياة والمراحل الصحية والمرضية. 6. تشخيص الحالة التغذوية والأمراض المتعلقة بالتغذية. 7. تفسير الجوانب العامة لتوافر الغذاء واختياره وإعداده واستهلاكه في ممارسات الحمية الغذائية.	1. تحديد المهارات والمفاهيم الأساسية المرتبطة بمجال التغذية الإكلينيكية. 2. التعرف على المعرفة العلمية الأساسية لفهم دور التغذية في الصحة والمرض. 3. تحديد الاهتمامات الغذائية المختلفة في مختلف البيئات السريية.	<b>1. متخصصون في التغذية العلاجية</b> - لديهم معرفة وفهم ومهارات متعمقة مرتبطة بمجال التغذية السريية.
<b>التفكير النقدي</b>	<b>المعقولة</b>	<b>الابتكار</b>	<b>الفضول وحب الاستطلاع</b>	<b>2. مبتكرون</b> - قادرون على تحديد وخلق تغيير إيجابي كبير.
4. تقييم واستخلاص النتائج من المعلومات، لإيجاد حلول مستدامة للمشاكل المعقدة واتخاذ القرارات.	3. التمعن ورؤية المعنى أو المغزى الأعمق، أو "الصورة الأكبر".	2. البحث عن طرق جديدة لمعالجة المشاكل، والإجابة على الأسئلة أو التعبير عن المعاني؛ التفكير خارج المربع.	1. البحث عن فرص لمواصلة التعلم والتفكير وتطبيق المعارف والمهارات الجديدة بطريقة إيجابية.	
<b>القيادة</b>	<b>التعاون</b>	<b>الوعي</b>	<b>التواصل</b>	<b>3. أذكاء اجتماعياً</b> - السعي بشكل استباقي والعمل مع وجهات النظر المتنوعة للآخرين.
4. قيادة ودعم الآخرين من خلال إلهامهم برؤية واضحة وتحفيزهم على تحقيق الأهداف.	3. العمل بإنتاجية مع الآخرين وإتمام المشاريع المشتركة.	2. السعي بشكل استباقي والنظر في الأفكار والمشاعر ووجهات النظر المتنوعة للآخرين.	1. التواصل بصراحة وصدق مع الآخرين من مختلف الثقافات ووجهات النظر والخلفيات.	

4. لديهم معرفة رقمية	إتقان تكنولوجيا المعلومات والاتصالات	معرفة المعلومات والبيانات	الإبداع الرقمي وحل المشكلات والابتكار	الاتصال الرقمي والتعاون والمشاركة
- امتلاك القدرات اللازمة للعيش والتعلم والعمل في مجتمع رقمي	1. استخدام الأجهزة والتطبيقات والبرامج التطبيقية بشكل شائع في مجال التغذية (مثل esha Research) وفي الاستخدام العام (مثل Microsoft Office) بشكل فعال والتكيف مع التطورات الجديدة في التكنولوجيا الرقمية.	2. تفسير وتحليل وتمثيل المعلومات في بيئات مختلفة، وفهم المتطلبات القانونية والأخلاقية والأمنية حول استخدام وجمع البيانات.	3. إنشاء أعمال رقمية جديدة، واستخدام الأدلة الرقمية لحل المشاكل واستخدام التكنولوجيا الرقمية لتطوير أفكار أو مشاريع أو فرص جديدة.	4. توضيح المعلومات الغذائية من خلال اكتساب المهارات التقنية والشخصية ومهارات الاتصال. 5. التواصل والتعاون بشكل فعال في الوسائط الرقمية والمساحات، أثناء إدارة الهوية الرقمية والسمعة والسلامة على المنصات الرقمية كـ LinkedIn.
5. مسؤولون	التركيز	النزاهة	التأقلم	المبادرة
- تحمل مسؤولية السلوك والتعلم والمستقبل والرفاهية.	1. تحديد الأولويات وإدارة الالتزامات للحفاظ على الشعور بالتركيز وتسليم المشاريع في الوقت المحدد.	2. إظهار الموقف الإيجابي والمهني، والتصرف بأسلوب صادق وأخلاقي ومتسق قائم على إحساس قوي بالذات والقيم الشخصية.	3. المرونة عند مواجهة التحديات والتكيف بشكل إيجابي مع التغيير من خلال الرغبة المستمرة في التعلم والتطوير.	4. كن مستعدًا للبدء والعمل على الفرص، والبناء على أساس من الشجاعة والإيمان بالذات والتفكير والأفكار المستقلة.

#### مواءمة سمات خريجي برنامج التغذية الإكلينيكية

وتكفل الدراسة بالبرنامج، وما يوفره من تدريب التأكد من الحصول على هذه السمات، عن طريق مواءمتها مع مخرجات التعلم الخاصة بالبرنامج، والتأكد من أن تحقيق الطلاب لتلك المخرجات سيضمن تزويد الخريجين بالسمات المنشودة. كما تتوافق سمات خريجي البرنامج بشكل أوسع مع سمات خريجي جامعة الإمام عبدالرحمن بن فيصل.

## **Alignment of Clinical Nutrition Program Graduate Attributes**

The program graduate attributes have been made sure to be attained through the education process by aligning them with the program learning outcomes (PLOs) and making sure that achieving those intended PLOs will guarantee the graduates are equipped with the deemed attributes. The program graduate attributes are further aligned with those of the university.

**Table 2. Aligning Clinical Nutrition Program Learning Outcomes (PLOs) with Program Graduate Attributes (PGAs)**

Program Graduate Attributes (PGAs)	PGA 1 (Be Clinical Nutrition Specialist)	PGA 2 (Be innovative)	PGA 3 (Be socially intelligent)	PGA 4 (Be digitally literate)	PGA 5 (Be responsible)
Program Learning Outcomes (PLOs) aligned with the PGAs	PLO.1 PLO.2 PLO.3 PLO.4	PLO.5 PLO.6 PLO.7 PLO.8	PLO.6 PLO.7 PLO.10	PLO.7 PLO.9	PLO.7 PLO.9 PLO.10

Program Graduate Attributes (PGAs) ↓		Program Learning Outcomes (PLOs)*									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		1 Knowledge & Understanding			2 Skills						3 Values, Autonomy & Responsibility
		K 1.1	K 1.2	K 1.3	S 2.1	S 2.2	S 2.3	S 2.4	S 2.5	S 2.6	V 3.1
PGA.1	Be a Clinical Nutrition Specialist	✓	✓	✓	✓						
PGA.2	Be Innovative					✓	✓	✓	✓		
PGA.3	Be Socially Intelligent						✓	✓			✓
PGA.4	Be Digitally Literate							✓		✓	
PGA.5	Be Responsible							✓		✓	✓

**\* PLOs:**

**K 1.1** Recognize basic scientific knowledge to understand the role of nutrition in health and disease.

**K 1.2** Describe cultural, social, ethnic, and environmental dimensions within dietetics and food sciences.

**K 1.3** Define different nutritional concerns in various clinical settings.

**S 2.1** Evaluate nutritional status of individuals in various lifestyles and stages during health and disease.

**S 2.2** Create community and patient-centered nutrition care plans based on sound scientific research and biomedical reasoning.

**S 2.3** Interpret the broad aspects of food availability, selection, preparation, and consumption in dietetics practice.

**S 2.4** Illustrate dietetic information through acquired technical, interpersonal and communication skills.

**S 2.5** Calculate dietary requirements in health and disease for different life stages.

**S 2.6** Perform evidence-based research, accurate analysis, measuring and assessment in different laboratory and clinical settings.

**V 3.1** Demonstrate professional beliefs, ethics, values, attitudes, behaviors and skills in academic and clinical practice.

**Table 3. Aligning Clinical Nutrition Program Graduate Attributes (CNPGA) with those of Imam Abdulrahman Bin Faisal University**

Institutional Graduate Attributes	GA.1	GA.2	GA.3	GA.4	GA.5
Program Graduate Attributes aligned with the institutional GAs	CNPGA 5 (Be responsible)	CNPGA 1 (Be a Clinical Nutrition Specialist)	CNPGA 3 (Be socially intelligent)	CNPGA 2 (Be innovative)	CNPGA 4 (Be digitally literate)

Institutional Graduate Attributes ↓		Program Graduate Attributes				
		1	2	3	4	5
GA.1	Commitment to values, ethics, and responsibility					✓
GA.2	knowledge application and lifelong learning	✓				
GA.3	Active personality skills			✓		
GA.4	Problem solving and decision-making		✓			
GA.5	The ability to use information technology				✓	