



## برنامج المهن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	020814111
اسم المادة الدراسية	الصحة العامة
عدد الساعات المعتمدة	(3)
عدد الساعات النظرية	(3)
عدد الساعات العملية	(0)





## وصف المادة الدراسية:

❖ يبحث هذا المساق في علوم الصحة العامة وتطورها التاريخي، ودور أهم الهيئات الدولية ذات العلاقة بالصحة العامة، وأهمية الأمصال والمطاعيم في الوقاية من الأمراض. كذلك يشرح هذا المساق أهمية العناصر الغذائية في الوقاية أيضاً من الأمراض وكذلك علاقة الوراثة بالصحة العامة ثم الوقاية من الأمراض العقلية والنفسية، كما يشرح المساق أنماط الحياة السليمة للوقاية من الأمراض، ودور الأمومة والطفولة في الرعاية الأم والطفل وكذلك أهمية الرعاية الصحية للمسنين وصحة البيئة المدرسية.

## أهداف المادة الدراسية:

بعد دراسة هذه المادة يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على تحقيق الأهداف التالية:

1. معرفة المبادئ الأساسية للصحة العامة وتطورها التاريخي
2. معرفة دور الهيئات الصحية العالمية في الحفاظ على الصحة العامة
3. معرفة الأمصال والمطاعيم ودورها في الوقاية من الأمراض وكيفية المحافظة على سلامة المطاعيم وكيفية إعداد الخطط لإجراء حملات تطعيم تعزيزية، وبرنامج وزارة الصحة الأردنية حول استئصال شلل الأطفال وأيضا برنامج السيطرة على مرض الحصبة ثم ما هي موانع التطعيم المؤقتة والدائمة والأعراض الجانبية للتطعيم
4. معرفة الغذاء والتغذية وأهمية العناصر الغذائية في المناعة ضد العدوى والمرض والأمراض الناجمة عن سوء التغذية وأهمية الحمية في الوقاية من أمراض القلب والسكري والسمنة وأمراض اللثة والأسنان وفرط التوتير الشرياني
5. معرفة المبادئ الوراثية وعلاقتها بالصحة العامة والأمراض النفسية والعقلية والوقاية منها
6. معرفة أنماط الحياة الصحية السليمة للوقاية من الأمراض السارية
7. معرفة دور مراكز الأمومة والطفولة في رعاية الطفل والأم وأهمية دورها في توجيه الإرشادات الصحية حول تنظيم الأسرة
8. معرفة الرعاية الصحية للمسنين
9. معرفة الاشتراطات الصحية حول البناء المدرسي لمختلف المؤسسات التعليمية وكيفية تعبئة نماذج الصحة المدرسية ومتابعتها وكذلك الأمراض الأكثر انتشاراً بين الطلبة التي يتم اكتشافها خلال الفحص الدوري الشامل للطلبة مع استكمال المطاعيم للطلبة بعد تقييم بطاقة الطلبة.



## الوصف العام:

الزمن	محتويات الوحدة	اسم الوحدة	رقم الوحدة
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تاريخ الصحة العامة.</li> <li>■ تعريف الصحة العامة حسب</li> <li>■ تعريف منظمة الصحة العالمية.</li> <li>■ مفهوم الصحة والمرض.</li> <li>■ التاريخ الطبيعي للمرض ومستويات الصحة.</li> <li>■ المستويات الوقائية والإجراءات الوقائية لكل مستوى.</li> </ul>	مقدمة في علوم الصحة العامة وتطورها	1.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تعريف الصحة الدولية</li> <li>■ دور الهيئات الصحية الدولية الثابتة في الحفاظ على الصحة من خلال التعاون مع الوزارة المعنية في الأردن.</li> <li>○ منظمة الصحة العالمية W.H.O.</li> <li>○ صندوق الأمم المتحدة لرعاية الطفولة UNICEF.</li> <li>○ صندوق الأمم المتحدة للنشاطات السكانية UNFPA.</li> <li>○ برنامج الأمم المتحدة الألماني UNDP</li> <li>○ منظمة الأغذية والزراعة الدولية FAO.</li> <li>■ المطاعيم والعلاجات الوقائية المقررة والتي ينصح بإعطائها للمسافرين الدوليين والإرشادات الصحية لهم.</li> </ul>	الصحة الدولية	2.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ لمحة عن عمل الجهاز المناعي.</li> <li>■ مفهوم المطاعيم والأمصال.</li> <li>■ أنواع المطاعيم (المطاعيم ضمن برنامج التطعيم الوطني)</li> <li>■ سلسلة التبريد.</li> <li>■ مفهوم المناعة الجماعية وحملات التطعيم التعزيزية.</li> </ul>	الأمصال والمطاعيم	3.

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2018/2017



	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ موانع التطعيم المؤقتة والدائمة</li> <li>▪ ورصد الأعراض الجانبية للتطعيم.</li> <li>▪ أسباب عدم الإقبال على التطعيم.</li> <li>▪ برنامج استئصال شلل الأطفال في الأردن.</li> <li>▪ برنامج السيطرة على مرض الحصبة في الأردن.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ العناصر الغذائية وأهميتها في المناعة ضد العدوى والمرض.</li> <li>▪ أمراض سوء التغذية.</li> <li>▪ مفهوم الحماية ودورها في الوقاية من أمراض القلب والسكري ومرض التوتّر الشرياني والسمنة وأمراض اللثة والأسنان.</li> <li>▪ تعريف الغذاء والتغذية</li> </ul>	الغذاء	.4
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مبادئ الوراثة.</li> <li>▪ الأمراض الوراثية وتأثيراتها على الصحة العامة.</li> <li>▪ تصنيفات الأمراض الوراثية.</li> <li>▪ المشورة الوراثية Genetic Counseling.</li> <li>▪ فحوص ما قبل الزواج.</li> <li>▪ تشخيص ما قبل الولادة pre-natal diagnosis.</li> <li>▪ الجوانب الأخلاقية والاجتماعية لتشخيص ما قبل الولادة.</li> <li>▪ التحري الجماعي عن الأمراض الوراثية Screening.</li> <li>▪ التلقيح الاصطناعي Artificial Insemination</li> </ul>	الوراثة والصحة العامة	.5
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ أهمية الصحة العقلية والنفسية.</li> <li>▪ وبائية الأمراض العقلية والنفسية في الأردن.</li> <li>▪ أهمية البيئة الاجتماعية والنفسية.</li> <li>▪ وطرق الوقاية من الأمراض العقلية والنفسية.</li> </ul>	الوقاية من الأمراض العقلية والنفسية	.6



	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ إبراز الممارسات الصحية السليمة والتي تؤدي إلى الرقابة من الأمراض السارية مثل ممارسة (الرياضة، الامتناع التدخين، المشروبات الروحية وحوادث الطرق الأساليب الوقائية من حوادث الطرق وأطرافها).</li> </ul>	<p>أنماط الحياة والصحة</p>	.7
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ فحص ما قبل الزواج.</li> <li>▪ رعاية الأم.</li> <li>▪ رعاية الطفل تحت سن الخامسة من العمر.</li> <li>▪ مؤشرات الامومة والطفولة الصحية.</li> <li>▪ تنظيم الأسرة.</li> <li>▪ خدمات الامومة والطفولة في الأردن.</li> <li>▪ المؤشرات الصحية لخدمات الامومة والطفولة.</li> </ul>	<p>الامومة والطفولة</p>	.8
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الشيخوخة.</li> <li>▪ اهم امراض الشيخوخة.</li> <li>▪ الحوادث الاجتماعية والاقتصادية لامراض الشيخوخة.</li> <li>▪ الرعاية الصحية الاجتماعية.</li> </ul>	<p>الرعاية الصحية للمسنين</p>	.9
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ شروط البناء المدرسي ورياض الاطفال والمؤسسات التعليمية.</li> <li>▪ الامراض الاكثر انتشارا بين الطلبة.</li> <li>▪ الفحص الصحي الدوري.</li> <li>▪ المطاعيم التكميلية.</li> <li>▪ التدخين بين الطلبة.</li> <li>▪ تقييم البيئة المدرسية والتقارير النصف سنوية والسنوية</li> </ul>	<p>الصحة المدرسية</p>	.10



## طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ	%40	الامتحان النصفي
/ / : التاريخ	%10	المشاركة
/ / : التاريخ	%50	الامتحان النهائي

## طرق التدريس:

## الكتب و المراجع :

1. مقدمة في الصحة العامة - عيسى غانم - دار اليازوري - عمان - 2016
2. الصحة والسلامة العامة - الدكتور عبدالمجيد الشاعر - دار الفارابي - عمان - 2016
3. الرعاية الصحية الاولية - الدكتور عبدالمجيد الشاعر - دار اليازوري - 2016
4. الانسان والبيئة - الدكتور ايمن غيث - دار المسيرة - عمان - 2015
5. مبادئ في الصحة والسلامة العامة - تالا قطيبيات واخرون - دار المسيره - 2016
6. مبادئ الطب الوقائي - الدكتور فاروق بزي - دار الفارابي - عمان - 2013
7. موسوعة رعاية الامومة و الطفولة - الدكتور ايمن مزاهره - دار اليازوري - عمان - 2014
8. ثقافتنا في صحتنا - وليد امين قمحة - دار الخليج - القاهرة - 2014
9. تخطيط الوجبات الغذائية - الدكتور ايمن مزاهره - دار المسيره - 2013
10. مبادئ علم وبائيات الصحة - الدكتور مؤيد محمد فضل - دار المسيره - 2012
11. كتاب طب المجتمع مجموعة مؤلفين - منظمة الصحة العالمية - اكااديمية انترناشونال - لبنان - 2011
12. الموجز في الصحة العامة - الدكتور محمد حسن الزعبي - دار الفارابي - 2011
13. الاسعافات الاولية - سوسن سمور - دار اليازوري - 2016
14. اساسيات تمريض صحة المجتمع - محمد الطراونه - دار اليازوري - عمان - 2016



# Para-Paramedical Program

<b>Specialization</b>	public health
<b>Course Number</b>	020811121
<b>Course Title</b>	Biostatistics
<b>Credit Hours</b>	(3)
<b>Theoretical Hours</b>	(3)
<b>Practical Hours</b>	(0)





### وصف المادة الدراسية:

❖ يتناول هذا المساق العملية الإحصائية من حيث جمع البيانات وعرضها مع التركيز على مقاييس النزعة المركزية للبيانات المبوبة وغير المبوبة ومقاييس التشتت ومحنى التوزيع الطبيعي، والإحصاء التحليلي من حيث الفرضيات قبولها ورفضها والدلائل الإحصائية ومستوياتها و الارتباط وأشكالها وتربيع كاي واستعملاته ودلالته والتركيز على الإحصاءات الحيوية من حيث النسب والمعدلات والتعداد السكاني ومقاييس الخصوبة والمراضه والوفيات ومعدلاتها ومفهوم توقع الحياة.

### أهداف المادة الدراسية:

بعد دراسة هذه المادة يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على تحقيق الأهداف التالية:

1. مبادئ علم الإحصاء الأساسية وتطبيقاته في الأمور الصحية .
2. أهمية الإحصاء واستخداماته في المجالات الصحية والطبية.
3. مصادر المعلومات وجمعه أو تصنيفها وعرضها بالأسلوب المناسب.
4. حساب مقاييس النزعة المركزية ومقاييس التشتت واستعمالاتها.
5. حساب المقاييس السكانية والخصوبة والمراضة والوفاة.
6. بعض الاستنتاجات الإحصائية ذات الدلالة الإحصائية في مجالات الإحصاء التحليلي.

pdfelement







## الوصف العام:

رقم الوحدة	اسم الوحدة	محتويات الوحدة	الزمن
1	المقدمة	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تعريف الإحصاء، مراحل العملية الإحصائية، أقسام الإحصاء</li> <li>▪ استعمال الإحصاء في المجالات الصحية والطبية</li> <li>▪ مصادر المعلومات، البيانات تعريفها وتصنيفاتها، المجتمع الإحصائي، العينة؛ أسباب اختيارها وطرق اختيار العينة</li> <li>▪ المسح الشامل، الإستبانة؛ استعمالاتها ومكوناتها</li> </ul>	
2	العملية الإحصائية	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ العملية الإحصائية: جمع البيانات وعرضها؛ جدولياً وبيانياً ورقمياً</li> <li>▪ الجداول البسيطة، الأعمدة والمستطيلات، الخط المنكسر، الخط المنحني، الدائرة، الصور، الخريطة الوبائية</li> <li>▪ التوزيعات التكرارية: بناء جدول التوزيع التكراري؛ التكرارات، التكرارات النسبية والمئوية، التكرار المتجمع، النسبي والمئوي، أقل من وأكثر من</li> <li>▪ عرض التوزيعات التكرارية بيانياً؛ المدرج التكراري، المضلع التكراري، المنحنى التكرارين، المضلعات التكرارية التجميعية</li> <li>▪ أشكال التوزيعات التكرارية</li> </ul>	
3	مقاييس النزعة المركزية للبيانات غير المبوبة والمبوبة	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مقاييس النزعة المركزية للبيانات غير المبوبة والمبوبة؛</li> <li>▪ الوسط الحسابي، الوسط المرجح، الوسط الهندسي، الوسيط، المنوال، استخراجها حسابها وبيانياً</li> <li>▪ خصائص مقاييس النزعة المركزية وصفاتها</li> </ul>	
4	مقاييس التشتت للبيانات غير المبوبة والمبوبة	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ المدى</li> <li>▪ الانحراف المتوسط</li> <li>▪ الانحراف المتوسط المطلق</li> <li>▪ التباين</li> <li>▪ الانحراف المعياري</li> <li>▪ معامل الاختلاف (التباين)</li> </ul>	
5	منحنى التوزيع الطبيعي	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ خصائصه واستعمالاته وأهميته في</li> </ul>	

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2018/2017



الإحصاء والأبحاث		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الفرضيات: فرضية العدم (الصفريية) والفرضية البديلة</li> <li>▪ قبول الفرضية ورفضها</li> <li>▪ الدلالة الإحصائية ومستوياتها</li> <li>▪ الارتباط، أشكاله، معامل الارتباط</li> <li>▪ تربيع كأي، استعملاته ودلالاته</li> </ul>	مقدمة في الإحصاء التحليلي	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ النسب والمعدلات وتصنيفاتها: الخام والنوعية والمعييرة (المعدلة)</li> <li>▪ التعداد السكاني العام، الهرم السكاني، محتوياته وأشكاله. تقدير عدد السكان</li> <li>▪ مقاييس الخصوبة</li> <li>▪ مقاييس المراضة: معدلات حدوث المرض وانتشاره</li> <li>▪ مقاييس الوفيات: الوفيات الخام، وفيات الطفولة، وفيات الأمومة</li> <li>▪ معدلات الوفاة النوعية حسب الجنس والسن وسبب الوفاة</li> <li>▪ مفهوم توقع الحياة</li> </ul>	الإحصاء الحيوي	7

## طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
التاريخ : / /	40%	الامتحان النصفى
التاريخ : / /	10%	المشاركة
التاريخ : / /	50%	الامتحان النهائى



## الكتب و المراجع :

1. مقدمة في الاحصاء - عايد كريم عناني - دار اليازوري - عمان - 2014
2. مقدمة في الاحصاء الرياضي - الدكتور جبار عبد ماضي - دار المسيره - عمان - 2015
3. مدخل الى الاحصاء التربوي - عاطف عادل الرفوع - دار اليازوري - عمان - 201
4. دليل التحليل الاحصائي - محمد صبحي ابو صالح - دار اليازوري - 2016
5. مقدمة في الاحصاء - محمد صبحي حمدان - دار المسيره - 2017
6. مبادئ في الاحصاء - فتحي حمدان - دار المناهج - عمان - 2016
7. اساسيات علم الاحصاء - الدكتور ابراهيم الدعمه - دار المناهج - عمان - 201
8. مبادئ علم وبائيات الصحة - الدكتور مؤيد محمد فضل - دار المسيره - عمان - 2012
9. مبادئ الاحصاء الحيوي - الدكتور - الدكتور احمد عبدالسميع - دار البداية - عمان - 2008
10. الاحصاء - خالد قاسم سمور - دار المسيره - عمان - 2007

pdfelement





## البرنامج المهن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	020814131
اسم المادة الدراسية	إدارة الخدمات والنظم الصحية
عدد الساعات المعتمدة	(2)
عدد الساعات النظرية	(2)
عدد الساعات العملية	(0)



**وصف المادة الدراسية:**

❖ يتناول هذا المساق مفهوم الإدارة الصحية والفرق بينها وبين الإدارات الأخرى من خلال التركيز على التعريف بأهميتها وخطوات الحصول على المعلومات وخصائص هذه المعلومات والتخطيط الصحي وأنواعه وأساليبه وأدواته . كما و يتطرق هذا المساق إلى التنظيم من حيث التعريف والخصائص والهيكل التنظيمي والإداري والعلاقات العامة وإدارة الكوادر البشرية بالقطاع الصحي وذلك لاتخاذ القرار الصحي المناسب والنهوض بالخدمات الصحية.

**أهداف المادة الدراسية:**

بعد دراسة هذه المادة يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على تحقيق الأهداف التالية:

1. تعريف الطالب بأهمية المعلومات ودورها في اتخاذ القرار الصحي.
2. تعريف الطالب بكيفية وضع الخطط الصحية وأهمية التخطيط الصحي لتقديم الخدمة الصحية.
3. تعريف الطالب بالتنظيم الصحي ودور التنظيم في الإنتاجية وتقديم الخدمات الصحية.
4. تعريف الطالب بكيفية التعامل مع الكوادر البشرية لما لها من خصوصية في القطاع الصحي.
5. تعريف الطالب بأهمية الجودة في تقديم الخدمات الصحية.

pdfelement





## الوصف العام:

رقم الوحدة	اسم الوحدة	محتويات الوحدة	الزمن
1.	مفهوم الإدارة وطبيعة العملية الإدارية	<ul style="list-style-type: none"> <li>تعريف الإدارة</li> <li>تطور المدارس الإدارية</li> <li>عناصر العملية الإدارية، الإدارة العلمية، الإدارة الكلاسيكية، الإدارة الحديثة، الوظائف الإدارية، الإدارة بين العلم والفن، وظائف المؤسسة الصحية، أنماط اتخاذ القرار</li> </ul>	
2.	الإدارة الصحية	<ul style="list-style-type: none"> <li>الفرق بين الإدارة الصحية وإدارة الأعمال</li> <li>الفرق بين الإدارة الصحية والإدارة العامة</li> <li>أوجه التشابه بين الإدارة الصحية والإدارات الأخرى</li> <li>أهم مزايا الخدمات الصحية، مميزات الإدارة الصحية عن الإدارات الأخرى، خصائص الإدارة الصحية، خصائص الخدمات الصحية</li> </ul>	
3.	أنظمة المعلومات الصحية	<ul style="list-style-type: none"> <li>خطوات البحث العلمي</li> <li>طرق الحصول على المعلومات الصحية</li> <li>خصائص المعلومات التي يحتاجها القطاع الصحي</li> <li>التوزيع السكاني والديمغرافية للسكان، أهمية المعلومات السكانية للقطاع الصحي.</li> <li>أهمية المعلومات السكانية للقطاع الصحي.</li> <li>أهمية الموارد الطبيعية المتاحة على الأنظمة الصحية، مصادر المعلومات الصحية.</li> </ul>	
4.	التخطيط الصحي	<ul style="list-style-type: none"> <li>مفهوم التخطيط، مراحل التخطيط، أنواع التخطيط الصحي، أهمية التخطيط في تقديم الخدمات الصحية، أساليب التخطيط، الأدوات المساعدة للتخطيط والمعوقات المحتملة، العوامل المساعدة في تحديد مستوى التخطيط.</li> <li>دور المؤسسة في التخطيط الاستراتيجي.</li> <li>علاقة التخطيط بالعلوم الأخرى.</li> <li>علاقة التخطيط بالسياسات الصحية.</li> </ul>	
5.	التنظيم في القطاع الصحي	<ul style="list-style-type: none"> <li>تعريف التنظيم.</li> <li>خصائص التنظيم في القطاع الصحي.</li> <li>الهيكل التنظيمي، تعريف الهيكل التنظيمي ومراحل، أعداده، أشكال ونماذج الهيكل التنظيمي.</li> <li>التنظيم الإداري والهيكل التنظيمي في وزارة الصحة-الأردن.</li> <li>دور العلاقات العامة في الهيكل التنظيمي في القطاع الصحي، القطاعات الصحية العاملة في المملكة الأردنية الهاشمية، أشكال وأنواع التأمينات الصحية</li> </ul>	

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2018/2017



	المتوفرة في الأردن.		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ إدارة الكوادر البشرية في القطاع الصحي،.</li> <li>■ الوصف الوظيفي وكيفية إعداده.</li> <li>■ عملية الاتصال ومواصفاته.</li> <li>■ الصلاحيات وتفويضها.</li> <li>■ تقييم الكوادر، طرق التقييم، خصائص التقييم الجيد، الصراعات داخل المؤسسات الصحية.</li> </ul> <p>○ مراحل التعليم والتدريب، فوائد التعليم والتدريب، أساليب وطرق التعليم والتدريب، دراسة حالات التدريب والتعليم، تقييم التدريب.</p> <p>○ خصائص نظام الرقابة الفعال، عناصر نظام الرقابة، الرقابة النوعية، تحديد نوع الرقابة، خطوات الرقابة الفعالة، نطاق الإشراف، الخصائص الواجب توفرها في المشرف.</p>	إدارة الكوادر البشرية في القطاع الصحي	6.

## طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ :	%40	الامتحان النصفى
/ / : التاريخ :	%10	المشاركة
/ / : التاريخ :	%50	الامتحان النهائي

## طرق التدريس:

❖ يحدد عضو هيئة التدريس الطريقة المستخدمة من خلال (محاضرة، عرض، مناقشات، مختبرات).



❖ تطبق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2018/2017



## الكتب والمراجع:

1. نظم المعلومات الادارية - الدكتور عامر ابراهيم قنديلجي - دار المسيره - 2018
2. ادارة الخدمات الصحية والتمريضية - يوسف قوقزه - دار اليازوري - 2016
3. نظم المعلومات الادارية - سعد غالب ياسين - دار اليازوري - 2017
4. ادارة منظمات الرعاية الصحية الاولى - أ. د فريد توفيق نصيرات - دار المسيره - 2017
5. ادارة الجودة الشاملة في خدمات الرعاية الصحية الاولى - غواري مليكه - دار اليازوري - 2016
6. ادارة المستشفيات - ثامر ياسر البكري - دار اليازوري - عمان - 2017
7. جودة خدمات الرعاية الصحية في المؤسسات الاستشفائية - غواري مليكه - دار اليازوري - 2016
8. المساواة بين العمال وقانون العمل - عماد صالح حمام - المصرية للنشر - 2017
9. ادارة المستشفيات - مضر زهران - دار زهران للنشر - عمان - 2013
10. الادارة الصحية - سعد علي العنزي - دار اليازوري - عمان - 2011
11. ادارة خدمات الرعاية الصحية الاولى - الدكتور صلاح محمود ذياب - دار الفكر العربي - 2010
12. الكتاب الصحي الجامع - مجموعة مؤلفين - منظمة الصحة العالمية - اكااديمية انترناشونال - 2011
13. نظم المعلومات الادارية وتكنولوجيا المعلومات - ابراهيم وعامر الجنازري - دار المسيره - 2007





## البرنامج المهمن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	020814141
اسم المادة الدراسية	تطبيقات حاسوبية
عدد الساعات المعتمدة	(2)
عدد الساعات النظرية	(0)
عدد الساعات العملية	(6)



**وصف المادة الدراسية:**

❖ يتناول هذا المساق كيفية تطبيقات الحاسوب الممكن استخدامها في السجلات الطبية وإدارتها. فيتناول كيفية العمل على البرمجيات لاستخدامها في بناء الجداول وتحليل نتائجها وخاصة نظم وقواعد البيانات لتنظيم المعلومات التي يحتاجها الطالب وتوفيرها للاستخدام بالطريقة المناسبة وفي الوقت المناسب، وذلك ليتمكن الطالب من الاستفادة منها بصورة معينة وعرضها بطريقة تسهل عليه الاستفادة من تلك المعلومات وتخزين بيانات جديدة والاستعلام عنها وطباعتها. حتى يستطيع الطالب استخدام كل هذه البرمجيات في الفهرسة الطبية والجدولة والتطبيقات المكتبية والعمليات الإحصائية واستخدامها في أقسام السجلات الطبية، واستعمال الحاسوب في إدارة الملفات وتنظيمها، تحرير النصوص وإدارة الوقت والمواعيد واستعمال الجداول الالكترونية وربطها بنظام المعلومات الإدارية.

**أهداف المادة الدراسية:**

بعد دراسة هذه المادة يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على تحقيق الأهداف التالية:

1. أن يتقن الطالب التعامل مع نظام التشغيل الويندوز (Windows) .
2. أن يتقن طباعة الأوراق واستخراج التقارير باستخدام نظام Ms-Word.
3. أن يتقن تصميم برامج وتخزين بيانات للقيام بالعمليات الحسابية والتحليلات الإحصائية وإنشاء الرسوم البيانية باستخدام Ms-Excel.
4. أن يتقن استخدام وإنشاء عروض تقديمية باستخدام Ms-PowerPoint.
5. أن يتقن العمل والبحث من خلال Internet.
6. أن يتقن التعامل مع الجداول من الاستعلامات والنماذج والتقارير باستخدام Ms-Access.



## الوصف العام:

الزمن	محتويات الوحدة	اسم الوحدة	رقم الوحدة
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تعريف Windows XP، سطح المكتب نظرة أولى، سلة المهملات، My Computer، My Network Places والعمل على Windows تصغير وتكبير وإغلاق النوافذ، نقل النوافذ من مكان لآخر...</li> <li>▪ شريط المهمة ومكوناته (زر البدء، أمر البرامج Programs، أمر الإعدادات Settings، البحث عن ملف أو مجلد، إنشاء أيقونة مختصرة، استعادة الملفات المحذوفة)</li> <li>▪ لوحة التحكم (شاشة التوقف، تغيير مؤشر الفأرة، التحكم بسرعه، تثبيت البرامج وإزالتها، تعديل الوقت والتاريخ، تعليمات عن القرص، محتويات الجهاز، طلب المساعدة Help)</li> </ul>	<p>نظام التشغيل (Windows ) النوافذ</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تعريف MS-Word</li> <li>▪ فتح وإغلاق الـ Word</li> <li>▪ شاشة تحرير نصوص Word والتعامل معها</li> <li>▪ إنشاء مستند وحفظه وعمل نسخة احتياطية، إعداد فقرة عربية ولاتينية، معاينة قبل الطباعة، طباعة ورقة العمل، إعداد الصفحة، هوامش الصفحة، تحديد النص، التعامل مع الخط، تغيير حالة الأحرف، الحذف، النقل، نسخ البيانات، البحث والاستبدال، التعداد الرقمي والنقطي، التدقيق الإملائي، تراجع عن، عكس التراجع، تنسيق الفقرات، إدراج جدول والعمليات المختلفة التي تتعلق بالجدول، رأس وتذييل الصفحة، فرز النص، فاصل الصفحات، ترقيم الصفحات، الرسم وإدراج صور في المستند والعمليات المختلفة عليه، دمج المراسلات واستخدام لقولب، تباعد الفقرات، نسخ والتنسيق، القاموس، علامات الجدولة، المسافات البادئة</li> </ul>	<p>ميكروسوفت وورد Microsoft Word</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تعريف الاكسل، شاشة الاكسل والتعامل معها</li> <li>▪ إنشاء ورقة عمل</li> <li>▪ استخدام الصيغ الرياضية، الصيغ التي تنتج الخطأ</li> <li>▪ نقل، نسخ الخلايا، نقل ونسخ ورقة العمل، بحث واستبدال الانتقال إلى الخلية، حذف ومسح الخلايا، إدراج.</li> <li>▪ إدراج صف وعمود، إظهار وإخفاء وتعديل الصف والعمود، إعادة تسمية ورقم العمل، وإخفاء ورقة العمل، شكل الأرقام، محاذاة البيانات، إضافة حدود</li> </ul>	<p>ميكروسوفت اكسل Microsoft Excel</p>	

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2018/2017



	<p>وتعبئة الخلايا بلون معين، فرز البيانات وإنشاء وتحرير التخطيط، رأس وتذييل، وإدراج فاصل الصفحات إلغائه</p>		
	<p>تعريف العرض التقديمي إنشاء عرض تقديمي إنشاء شريحة عنوان عمليات الحفظ وإغلاق العرض التقديمي وإعداد الصفحات، طباعة العرض التقديمي إضافة شريحة جديدة، التنقل بين الشرائح، حذف شريحة، قوالب التصميم، التحكم في خلفية الشريحة، ترقيم الشرائح، إدراج صورة، تباعد الأسطر إنشاء شريحة ذات تعداد نقطي وشريحة نص من عموديين، إنشاء شريحة تخطيط ونص وتخطيط هيكلية، الرسم البياني، إنشاء شريحة صورة ونص وتغيير نوع الشريحة وطريقة عرضها. تأثيرات الحركة، إضافة شرائح من عرض آخر، إضافة صوت أو لقطات فيديو، التوقيت، عرض الشرائح، ملاحظات المعلق، النشرات</p>	<p>العرض التقديمي <b>Microsoft PowerPoint</b></p>	
	<p>تعريف الإنترنت فتح متصفح الـ Internet الوصلات الفائقة، أيقونات المتصفح، عناوين الويب (Web) الطباعة في شريط عنوان الموقع، تغيير صفحة البداية، إلغاء عرض الصور والصفحات، تخزين واسترجاع صفحات المفضلة، تنظيم قائمة العناوين، تخزين وتجزئة وطباعة صفحة الويب، محركات البحث البريد الإلكتروني ومميزاته وبرامجه، وكيف يعمل والتعامل مع عناوين البريد الإلكتروني، خيارات الإرسال والاستقبال، استعراض وفرز الرسائل  وإرسالها إلى عدة أشخاص، صياغة وتوقع الرسائل، إحاق ملف بالرسالة، حذف الملفات وفتح الملفات الملحقة بالرسالة، الرد وإعادة إرسال البريد، حذف وطباعة البريد، دفتر العناوين والتعامل معه من خلال إضافة واختيار عنوان في دفتر العناوين</p>	<p>الإنترنت <b>The Internet</b></p>	
	<p>تعريف قاعدة البيانات مكونات نافذة الأكسس إنشاء الجداول وإنشاء حقول الجدول، والعمليات المختلفة التي تتعلق به إدخال البيانات إلى الجدول، ترتيب السجلات في</p>	<p>ميكروسوفت اكسس <b>Microsoft Access</b></p>	



<p>الجدول النماذج، إنشاء النماذج بكل الطرق، تغيير تصميم النموذج، تغيير موقع الحقول، نقل الحقول رأس وتذييل النموذج، فرز السجلات في النموذج التنقل من حقل لآخر، البحث والاستبدال، الاستعلامات استعلام عن بيانات معينة، الاستعلام عن جدول، التقارير، إنشاء تقرير والتعامل معه، التعامل مع الأرقام، إنشاء قاعدة البيانات خاصة بكل طالب للتدريب من الناحية العملية بما يخص تخصص الطالب</p>		
---	--	--

## طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ	30%	الامتحان النصفى
/ / : التاريخ	20%	المشاركة
/ / : التاريخ	50%	الامتحان النهائى

## طرق التدريس:

❖ يحدد عضو هيئة التدريس الطريقة المستخدمة من خلال (محاضرة، عرض، مناقشات، مختبرات).

## الكتب و المراجع :

1. تطبيقات في الحاسوب والإحصاء، د. رياض الشلبي، د. غسان كنعان، د. محمد الرواش، أستاذ أحمد سعيدان، جامعة اليرموك 2005م.
2. نظم قواعد البيانات - سعد الدين غالب - دار اليازوري - عمان - 2016
3. شبكات الحسوب والانترنت - عبدالفتاح التميمي - دار اليازوري - عمان - 2015
4. تطبيقات الحسوب فى العلوم الصحية - كنعان العبيدى - دار اليازوري - عمان - 2013
5. استخدامات حاسوبية فى الإدارة - عبدالناصر جرادات واخرون - دار اليازوري للنشر - 2013
6. الاتصالات وتكنولوجيا التعليم - عبدالحافظ سلامه - دار اليازوري - 2017
7. مهارات الكمبيوتر - عبدالفتاح التميمي - دار اليازوري للنشر - 2014
8. تطبيق برنامج اكسل للمبدئى الحاسوبية - الدكتور نضال محمود الرمحي - دار الفكر - عمان - 2012
9. اساليب البرمجة - دلال الجواد - دار اليازوري - عمان - 2011
10. اساليب تكنولوجيا الحاسب - ثوار ثابت عارف - دار اليازوري - عمان - 2011

❖ تطبق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2018/2017



## برنامج المهن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	020814112
اسم المادة الدراسية	التعزيز الصحي
عدد الساعات المعتمدة	(2)
عدد الساعات النظرية	(2)
عدد الساعات العملية	0





### وصف المادة الدراسية:

❖ يبحث هذا المساق في دور التنقيف الصحي في وقاية الصحة وحفظها وحمايتها وتعزيزها واستردادها. وآلية تخطيط برامج التنقيف الصحي وتنفيذها، وطرق إيصال المعرفة الصحية للفئات المستهدفة ومساعدة الناس وتمكينهم من اتخاذ القرارات المناسبة المتعلقة بالوقاية من المرض، والحفاظ على صحتهم والنهوض بها، وذلك بتغيير سلوكياتهم وتعديلها لتصبح ممارسات يومية ونمط حياة.

### أهداف المادة الدراسية:

- بعد دراسة هذه المادة يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على تحقيق الأهداف التالية:
1. معرفة المبادئ الأساسية للتنقيف الصحي وأهميته في جميع مستويات الوقاية والرعاية الصحية.
  2. مراجعة نظريات التعليم والتعلم والاتصال .
  3. معرفة تأثيرا لمعتقدات والقيم والمعرفة في السلوك وتوجيهه.
  4. دراسة نظريات المدافعية والسلوكيات الصحية وتغيير السلوك غير الصحي .
  5. المساهمة في تخطيط برامج التنقيف الصحي بشكل فاعل .
  6. أن يكتسب المهارات العملية ليكون قادراً على تخطيط برامج تنقيف صحي وتنفيذها في مجالات أنشطته وممارساته.

pdfelement





## الوصف العام:

الزمن	محتويات الوحدة	اسم الوحدة	رقم الوحدة
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الصحة مفهومها ومحدداتها.</li> <li>▪ الرعاية الصحية الشاملة ومستوياتها.</li> <li>▪ الوقاية الشاملة ومستوياتها.</li> <li>▪ دور التنقيف الصحي في المستويات كافة. النظام الصحي في الأردن.</li> <li>▪ الهيئات والجهات المسؤولة عن تنفيذ التنقيف الصحي.</li> </ul>	الصحة	1.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ التعريف.</li> <li>▪ الأنشطة.</li> <li>▪ الأهداف.</li> <li>▪ خطوات العملية التنقيفية.</li> </ul>	التنقيف الصحي	2.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ توزيع السكان حسب الجنس والسن.</li> <li>▪ العوامل الاجتماعية والاقتصادية، المهن، العادات والتقاليد، مستويات التعليم، معرفة المجتمع في المجالات الصحية الطبية، نظائر المجتمع (أصحاب الرأي)، الصحة والمجتمع، الثقافات المحلية، تأثير النماذج الثقافية في الصحة، التأثير المتبادل بين الثقافة وأنشطة الصحة العامة.</li> </ul>	توزيع السكان	3.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ المدافعية من أجل الصحة: تعاريف المدافعية والحاجة والسلوك.</li> <li>▪ نظريات المدافعية: النظريات المبنية على الحاجات، النظريات المبنية على النسق.</li> </ul>	المدافعية من أجل الصحة	4.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ العوامل المتصلة بالسلوك الصحي.</li> <li>▪ التعلم، العوامل الاجتماعية والعاطفية، المعرفة والإدراك.</li> <li>▪ نماذج تغيير لا الاتجاهات؛ الاحتكام للخوف، والاحتكام للمعلومات.</li> <li>▪ نماذج المعتقدات الصحية، نموذج المعتقد الصحي: أسباب ظهوره ومكوناته ومحدداته ونقاط الضعف فيه.</li> <li>▪ نظريات الفعل المبرر والسلوك المخطط، و التعليم الاجتماعي والمعرفة الاجتماعية.</li> <li>▪ ونظرية مراحل التغيير.</li> <li>▪ نماذج</li> </ul>	العوامل المتصلة بالسلوك الصحي	5.

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2017/2018





6.	السلوك الصحي	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ السلوك الصحي؛ نماذج التنقيف الصحي المتصلة بتغيير السلوك.</li> <li>▪ المساعدة لتغيير سلوك المريض.</li> <li>▪ نماذج تغيير السلوك لغايات الوقاية وتخفيض الأخطار: الأمراض المنقولة جنسياً / الإيدز، أمراض القلب والأوعية الدموية، السكري، الأورام، التدخين، السمنة، الإدمان.</li> </ul>
7.	التخطيط للتنقيف الصحي	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تحديد حاجات المجتمع.</li> <li>▪ تحديد الأهداف.</li> <li>▪ ملائمة الدراسات والبدائل المتاحة، التقييم.</li> <li>▪ تحضيرها وسلامة استعمالها.</li> </ul>
8.	مهارات الاتصال	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ أنواعه ومراحله وأنماط قواعده.</li> <li>▪ التنقيف الصحي للأفراد وللجماعات وللمجتمع.</li> </ul>
9.	وسائل التنقيف الصحي المختلفة	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ المحاضرات.</li> <li>▪ التشاور والمشورة، المشاركة، المناقشة والحوار، محاكاة الأدوار، الألعاب، المسرحيات، القصص، الأفلام، المطبوعات، وسائل الإعلام الجماهيري.</li> </ul>

## طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ :	%40	الامتحان النصفى
/ / : التاريخ :	%10	المشاركة
/ / : التاريخ :	%50	الامتحان النهائي

## طرق التدريس:

1. محاضرات، واستعمال وسائل الإيضاح المختلفة .
2. المناقشات الصفية والعصف الذهني.
3. التدريب على تخطيط وعرض وسائل تنقيفية .
4. تقرير ل خطة تنقيفية لمشكلة صحية يختارها الطالب.

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2018/2017



## الكتب و المراجع:

1. الثقافة الصحية الدكتور سمر احمد ابو العيون - دار المسيره - عمان - 2017
2. الثقافة الصحية - الدكتور ايمن المزاهره - دار المسيره - 2017
3. نظريات الاتصال - منلال هلال المزاهره - دار المسيره - 2017
4. مدخل الى علم الاجتماع - الدكتور محمد محمود الجوهري - دار المسيره - 2015
5. ثقافتنا في صحتنا - وليد امين قمحة - دار الخليج - القاهرة - 2014
6. الصحة و التربية الصحية - الدكتور يوسف لازم كماش - دار المسيره - 2014
7. مهارات التواصل - الدكتو احمد حجازي - دار الكنوز - عمان - 2014
8. الثقافة الصحية - الدكتور احمد محمد بداح واخرون - دار المسيره - 2013
9. دليل التثقيف الصحي - الدكتور حسن هادي باقر - دار الكنوز - عمان - 2012
10. الاسرة و تربية الطفل - هدى محمود الناشف - دار المسيره - 2018
11. الثقافة الجنسية - الدكتور لطفي احمد حسانين - دار الخليج - 2013
12. الثقافة البيئية - الدكتور ايمن مزاهره - دار الخليج - عمان - 2009
13. التربية و الثقافة الاسرية - الدكتور ايمن مزاهره - دار الخليج - عمان - 2009

pdfelement



## البرنامج المهمن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	020814113
اسم المادة الدراسية	الرعاية الصحية الأولية
عدد الساعات المعتمدة	(2)
عدد الساعات النظرية	(2)
عدد الساعات العملية	(0)



**وصف المادة الدراسية:**

❖ تناول هذه المادة مفهوم الرعاية الصحية الأولية، والعناصر الأساسية للرعاية الصحية والمتمثلة بالإمداد بالمياه والإصحاح البيئي، مكافحة الأمراض السارية والوقاية منها والتطعيم، وعلاج الأمراض والإصابات الشائعة، ورعاية الأم والطفل، وتوفير الغذاء والتغذية الصحية والتنظيف الصحي وتوفير العقاقير الأساسية.

**أهداف المادة الدراسية:**

بعد دراسة هذه المادة يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على تحقيق الأهداف التالية:

1. بمفهوم الرعاية الصحية الأولية وشرح عناصرها ودور المؤسسات والوزارات في مجال التنمية الشاملة لتحقيق الرعاية الصحية الأولية والإطلاع على نشاطات أقسام الرعاية الصحية الأولية مديريات الصحة - من خلال الزيارات الميدانية.
2. بمعرفة بالأمراض الشائعة والمستوطنة في الأردن، أسبابها وطرق تشخيصها والوقاية منها.
3. بمعرفة دور مراكز الأمومة والطفولة في الأردن وتطورها التاريخي والخدمات التي تقدمها للأم والطفل والحوامل.
4. بمعرفة بالأدوية الأساسية المقررة في مراكز الرعاية الصحية الأولية في الأردن وطرق ترشيد استهلاكها وأنواع التأمين الصحي والتقنيات المستخدمة في الأردن.
5. بمعرفة بالأمراض المقولة جنسياً الأكثر شيوعاً في الأردن، أسبابها وأعراضها، وطرق انتقالها والوقاية منها وعلاجها.



## الوصف العام:

الزمن	محتويات الوحدة	اسم الوحدة	رقم الوحدة
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مبادئ الرعاية الصحية الأولية</li> <li>▪ عناصر الرعاية الصحية الأولية إعلان المآتا عام (1978) وتوضيح كل عنصر من هذه العناصر</li> <li>▪ مستويات الرعاية ومستويات الوقاية.</li> <li>▪ دور العاملين في تطبيق عناصر الرعاية الصحية الأولية</li> <li>▪ دور الوزارات والمؤسسات الأخرى في مجال التنمية الشاملة بما يحقق عناصر الرعاية الصحية الأساسية</li> <li>▪ زيارة لأقسام الرعاية الصحية الأولية في مديرية الصحة</li> </ul>	مفهوم الرعاية الصحية الأولية	1.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الأمراض الشائعة في الأردن مثل أمراض الجهاز التنفسي، الاسهالات، والطفيليات <ul style="list-style-type: none"> <li>○ طرق التشخيص</li> <li>○ الأسباب</li> <li>○ الوقاية</li> </ul> </li> <li>▪ الأمراض المستوطنة: الحمى المالطية، التيفوئيد، السل، اللشمانيا <ul style="list-style-type: none"> <li>○ طرق التشخيص</li> <li>○ الأسباب</li> <li>○ الوقاية</li> </ul> </li> </ul>	الأمراض الشائعة والأمراض المستوطنة	2.
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ خدمات الأمومة والطفولة <ul style="list-style-type: none"> <li>○ فحص ما قبل الزواج</li> <li>○ رعاية الحامل ما قبل الولادة، وأثناء الولادة، والنفاس</li> <li>○ تطعيم الحوامل</li> <li>○ رعاية الطفل ومراقبة نموه، والكشف المبكر عن الاعاقات وأنواعها</li> <li>○ الرضاعة الطبيعية</li> <li>○ الفطام</li> <li>○ خدمات تنظيم الأسرة</li> <li>○ المشورة للزوج وللزوجة.</li> <li>○ وسائل تنظيم الأسرة.</li> <li>○ معالجة العقم لدى الإناث والذكور.</li> <li>○ زيارة مراكز الأمومة والطفولة</li> </ul> </li> </ul>	الأمومة والطفولة	3.



4.	الأدوية الأساسية المقررة.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ قائمة العقاقير والأدوية الأساسية المقررة في المراكز: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ الرعاية الصحية الأولية في الأردن.</li> <li>○ ترشيد استهلاك الأدوية.</li> <li>○ التأمين الصحي وأنواعه والتقنيات المستهدفة في الأردن</li> </ul> </li> </ul>
5.	STD'S الأمراض المنقولة جنسياً الأكثر شيوعاً	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ (السيلان، الزهري، الإيدز، التهاب الكبد الوبائي)</li> <li>▪ أسباب انتقال الأمراض الجنسية</li> <li>▪ طريقة الانتقال</li> <li>▪ الأعراض.</li> <li>▪ الوقاية والعلاج</li> </ul>

## طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ	%40	الامتحان النصفى
/ / : التاريخ	%10	المشاركة
/ / : التاريخ	%50	الامتحان النهائي

## طرق التدريس:

❖ يحدد عضو هيئة التدريس الطريقة المستخدمة من خلال (محاضرة، عرض، مناقشات، مختبرات).

## الكتب و المراجع :

## المراجع:

1. وزارة الصحة، برنامج الإيدز والأمراض المنقولة جنسياً (دليل معالجة الأمراض)، عمان، 2004.
2. د. ستولبا، سهير، وزارة الصحة، دليل التدريب بالمشاركة لمدرسين خدمات الأمومة والطفولة، الأردن - عمان، 2004
3. وزارة الصحة، بالاشتراك مع PHCI، الرعاية الصحية الأولية والإنجابية لمساعدى الصيدلة، عمان، 2001.
4. وزارة الصحة، بالاشتراك مع PHCI، الرعاية الصحية الأولية والإنجابية لعاملين التمريض، عمان، 2001.
5. وزارة الصحة، بالاشتراك مع PHCI، الرعاية الصحية الأولية والإنجابية، صحة الأبناء، عمان، 2001.
6. د. الزعبي، محمد حسن، طب المجتمع. عمان، مطبعة الأمن العام، 2000م.
7. د. الزعبي، محمد حسن، الموجز في الصحة العامة، عمان، مطبعة الأمن العام، 2000م.
8. منظمة الصحة العالمية، جنيف : تقرير المؤتمر الدولي للرعاية الصحية إعلان المآتا 1978م
9. تمريض صحة الطفل - وفاء فضه - دار اليازوري - عمان - 2017
10. مقدمه في الصحة العامه - عيسى غانم - دار اليازوري - 2016

❖ تطبق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2018/2017



11. مبادئ الطب الوقائي - الدكتور فاروق بزي - دار الفارابي - 2013
12. الصحة والتربية الصحية - الدكتور يوسف لازم كماش - دار الخليج - عمان - 2014
13. دليل الرعاية الصحية الاولية والصحة العامة - فلسطين - وزارة الصحة - 2012
14. كتاب طب المجتمع - مجموعة مؤلفين - منظمة الصحة العامة - اكااديمية انترناشونال - بيروت - 2011
15. الرعاية الصحية الاولية - الدكتور عبدالمجيد الشاعر - دار اليازوري - 2016
16. الرعاية الصحية الاولية - زين حسن بدران - ايمن مزاهره - دار المسيره - 2013
17. موسوعة الامومة والطفولة - الدكتور ايمن مزاهره - دار الخليج - عمان - 2013
18. الرعاية الصحية الاولية اكثر من اي وقت مضى - منظمة الصحة العالمية - اكااديمية انترناشونال - بيروت - 1011

pdfelement





## برنامج المهن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	020814251
اسم المادة الدراسية	مياه الشرب
عدد الساعات المعتمدة	(3)
عدد الساعات النظرية	(1)
عدد الساعات العملية	(6)







### وصف المادة الدراسية:

❖ يتضمن هذا المساق المعلومات الضرورية حول المياه ومجالات الاستعمال والاشتراطات الصحية لإمدادات مياه الشرب وكذلك الكشف الصحي على مصادر مياه الشرب والرقابة النوعية على المياه والمواصفات القياسية لمياه الشرب والمياه المعدنية والمحلاة والمعبأة والمياه المستورده وكذلك كيفية جمع عينات المياه لغايات الفحص المخبر والتفصيلي والتخصصي كما يتناول هذا المساق التشريعات القانونية لمياه الشرب.

### أهداف المادة الدراسية:

- بعد دراسة هذه المادة يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على تحقيق الأهداف التالية:
1. المعارف والمهارات العملية بكيفية الكشف الصحي على مصادر المياه وشبكاتها وتقييم احتمالات التلوث والتوجيه بإزالتها.
  2. مهارات إعداد برامج الرقابة على نوعية المياه ومعرفة عناصر هذه الرقابة وكيفية جمع العينات وفحصها والإطلاع على مؤشرات التلوث الجرثومية والكيميائية وتقييم التقارير المخبرية ومقارنتها بالمواصفات القياسية الوطنية أو الدولية المعتمدة.
  3. المعرفة حول التشريعات القانونية الأردنية التي تحكم الرقابة على مياه الشرب.
  4. معرفة بدوره الرقابي والإشراف على مصادر المختلفة والمياه المعدنية والاشتراطات الصحية الواجب توفرها في وسائط نقل المياه الصالحة للشرب وغير الصالحة للشرب والاستفادة من هذه المعرفة في وضع برنامج رقابي على مختلف مصادر المياه.



## الوصف العام:

الزمن	محتويات الوحدة	اسم الوحدة	رقم الوحدة
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ دورة المياه في الطبيعة.</li> <li>▪ مصادر المياه وخواص كل مصدر.</li> <li>▪ مجالات استعمال المياه.</li> <li>▪ الرقابة على مصادر المياه ومنع تلوثها.</li> </ul>	المياه ومجالات الاستعمال	1.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ خواص مياه الشرب.</li> <li>▪ طرق تنقية ومعالجة المياه.</li> <li>▪ الملوثات المحتملة لمصادر المياه والأضرار والأمراض الناجمة عن هذا التلوث.</li> <li>▪ المواصفة القياسية الأردنية لمياه الشرب.</li> </ul>	مواصفات المياه	2.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ المواصفة الأردنية للمياه المعدنية والمياه المحلاة والمياه المعبأة.</li> <li>▪ الشروط الصحية والمواصفات الخاصة لإقامة المحطات.</li> <li>▪ خطوات المعالجة والتعبئة والتداول.</li> <li>▪ دور وزارة الصحة في الرقابة.</li> <li>▪ دور أصحاب المحطات في الرقابة الذاتية على محطاتهم.</li> </ul>	المياه المحلاة والمعدنية والمعبأة	3.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الاشتراطات الصحية لمصانع الثلج.</li> <li>▪ الرقابة على الشروط الصحية والتداول والنوعية وأخذ العينات.</li> </ul>	الثلج	4.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الرقابة النوعية على المياه المستوردة والاشتراطات الصحة لهذه المياه.</li> </ul>	المياه المستوردة	5.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ عينات المياه.</li> <li>○ أسس جمع عينات المياه لغايات الفحص الجرثومي والكيميائي والفيزيائي والفحوصات التخصصية.</li> <li>(تطبيق عملي)</li> <li>○ الأدوات اللازمة لعملية الجمع وشروطها.</li> <li>○ (تطبيق عملي).</li> <li>○ شروط جمع العينة ونقلها للمختبر وأخذ العينة.</li> <li>▪ الفحص المخبري لعينات المياه.</li> <li>○ أسس استلام عينات المياه في المختبر فحص المياه (تطبيق عملي في مختبر المياه).</li> <li>○ خطوات تحضير العينة والأوساط الزراعية في المختبر لغايات فحص العينات.</li> <li>(تطبيق عملي في المختبر).</li> </ul>	الفحص المخبري لعينات المياه	6.

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2018/2017



	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ متابعة فحص العينات واستخراج النتائج وقراءتها وإرسالها لمصادرهما. (تطبيق عملي في المختبر).</li> <li>○ دور المراقب الصحي في الميدان عند استلام نتائج عينات ملوثة والإجراءات الواجب القيام بها.</li> <li>○ الرقابة على خزانات جمع مياه الأمطار.</li> <li>○ دور المراقب الصحي في إرشاد المواطنين على كيفية صيانة وتحضير خزانات جمع مياه الأمطار قبل فصل الشتاء والإشراف على تعقيم مياه الخزانات.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ قانون الصحة العامة المؤقت رقم 21 سنة 2002.</li> <li>■ قانون سلطة المياه (وزارة المياه والري) رقم 18 سنة 1988.</li> <li>■ قانون وزارة الشؤون البلدية والقروية والبيئية والتعديلات اللاحقة.</li> <li>■ قانون البلديات رقم 29 سنة 1955.</li> </ul>	التشريعات القانونية لمياه الشرب	.7
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ الإشراف والرقابة على أماكن الترويح مثل برك السباحة والمنتجعات السياحية التي تشتمل على مياه معدنية.</li> </ul>	التشريعات المتعلقة بمياه الشرب	.8
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ الإشراف على وسائط نقل المياه الصالحة للشرب.</li> <li>■ الإشراف على وسائط نقل المياه الغير الصالحة للشرب.</li> <li>■ الاشتراطات الصحية لكل منها.</li> </ul>		.9
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ واجبات المراقب الصحي بالرقابة والإشراف على مصادر المياه المختلفة وكيفية وضع برنامج لهذه الرقابة.</li> </ul>		.10





## طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ	%50	الامتحان النصفى
	%50	الامتحان النهائي

## طرق التدريس:

1. المحاضرات، واستعمال وسائل الإيضاح المختلفة.
2. المناقشات الصفية.
3. تطبيقات عملية
4. تكليف الطالب بواجبات بينية

## الكتب و المراجع :

1. البيئة مشكلات وحلول - عادل الشيخ حسين - دار اليازوري - عمان - 2015
- 2.
3. التلوث البيئي الماء والهواء والغذاء - عايد راضى خنفر - دار اليازوري - 2015
4. تحليل التربة والنبات والماء - مظفر الموصلى - دار اليازوري - 2016
5. شبكات المياه والصرف الصحى - المؤسسة العامة للتريب المهني - عمان - مزاراة المياه - 2014
6. معارك المياه محمد عربي بوقره - دار الفارابي - عمان - 2006
- 7.
8. صحة البيئة وسلامتها - عصام حمدي الصفدي - دار اليازوري - 2015
9. علم وتقانة البيئة المفاهيم والمصطلحات - ترجمة الصديق عمر الصديق - المنظمة العربية للترجمة - بيروت - 2012
10. المياه وتقنية مياه الصرف - ترجمة يوسف رضوان - مدينة الملك عبدالعزيز لعلوم التقنية- 2009
11. تقنية مياه الشرب الجزء الاول - مجلة العلوم التقنية - السعودية الادارة العامة للتوعية - 2014
12. دلائل جودة مياه الشرب وزارة المياه - عمان - 2009
13. عالم المياه - سحر امين كتكوت - دار دجلة - 2008
14. اختبارات ومواصفات المياه - اسلام محمود ابااهيم - مكتبة المجتمع العربى للنشر والتوزيع - 2010
15. اعمال تنقية المياه - اسلام محمود ابراهيم - مكتبة المجتمع العربى للنشر - 2009
16. تلوث المياه الدكتور محمود الشريف عجيبين - تونس - 2010

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2018/2017



## برنامج المهن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	020814261
اسم المادة الدراسية	أسس التصنيع الغذائي
عدد الساعات المعتمدة	(3)
عدد الساعات النظرية	(1)
عدد الساعات العملية	(6)



**وصف المادة الدراسية:**

❖ يتناول هذا الساق الموضوعات الأساسية في مجال علوم الأغذية والتصنيع الغذائي والتغذية، مع توضيح أثر تداول الأغذية ومعاملاتها التصنيعية على صحة الإنسان، وهذه الموضوعات تشكل في مجموعها الأساس الذي ينطلق منه الطالب لفهم عملية الرقابة الصحية على الغذاء.

**أهداف المادة الدراسية:**

بعد دراسة هذه المادة يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على تحقيق الأهداف التالية:

1. معرفة مكونات الغذاء وخصائصها وأهميتها التغذوية ودور الغذاء في الصحة والمرض.
2. الإلمام بالتغيرات التي تحدث للغذاء نتيجة للنشاطات الجرثومية والكيميائية والأنزيمية وطرق السيطرة على هذه التغيرات.
3. معرفة عناصر جودة الغذاء والقدرة على استخدام هذه المعرفة في الكشف الظاهري على الأغذية واكتشاف علامات الفساد الظاهرية.
4. التعرف بعمليات التصنيع الغذائي الأساسية كالتعليب والمعاملات الحرارية والتبريد والتجميد ... الخ، والقدرة على استخدام هذه المعرفة في الكشف على المؤسسات الغذائية التي تستخدم مثل هذه العمليات.
5. معرفة الخصائص الأساسية لفئات الأغذية الرئيسية وأساسيات تصنيع وتداول هذه الأغذية والقدرة على استخدام هذه المعرفة في الرقابة الصحية على هذه الأغذية والمؤسسات التي تنتجها أو تتداولها.
6. الإلمام بأساسيات تغليف الأغذية والقدرة على إدراك المخاطر الصحية الناتجة عن أخطاء التغليف

## الوصف العام:

الزمن	محتويات الوحدة	اسم الوحدة	رقم الوحدة
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ مكونات الغذاء وخصائصها الرئيسية: الكربوهيدرات، البروتينات، الزيوت والدهون، الفيتامينات، المعادن، الصبغات والألوان، المؤكسدات ومضادات الأكسدة، السموم الطبيعية، النكهات، الألياف ... الخ.</li> <li>■ الجوانب التغذوية لمكونات الغذاء:</li> <li>○ الغذاء كمصدر للطاقة.</li> <li>○ دور مكونات الغذاء الرئيسية في التغذية.</li> <li>○ ثبات العناصر التغذوية.</li> </ul>	<p>مكونات الغذاء: خصائصها وجوانبها التغذوية</p> <p><b>Constituents Of Foods: Properties and Nutritive aspects</b></p>	1.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ التغيرات الناتجة عن نشاط الجراثيم:</li> <li>○ بكتيريا- فطريات - خمائر - نمو وتكاثر الميكروبات في الغذاء والعوامل التي تؤثر في ذلك: الحموضة "PH"، الحرارة - الاحتياجات الغذائية للميكروبات - احتياج الميكروبات للماء - الأوكسجين ... الخ.</li> <li>○ تأثير الميكروبات على الغذاء وطرق السيطرة عليها:</li> <li>● فساد الأغذية.</li> <li>● التغيرات المرغوبة في الغذاء، استعمال الحرارة، البرودة، التجفيف، التملح، التدخين.</li> <li>● استخدام الكيماويات والتشعيع ... الخ، للسيطرة على نشاط الميكروبات في الغذاء.</li> <li>■ التفاعلات الأنزيمية:</li> <li>○ الأنزيمات المحللة للبروتينات.</li> <li>○ الأنزيمات المؤكسدة.</li> <li>○ الأنزيمات المحللة للدهون.</li> <li>○ الأنزيمات المحللة للكربوهيدرات.</li> <li>○ استخدام التفاعلات الأنزيمية وتطبيقاتها.</li> <li>■ التفاعلات الكيميائية:</li> <li>○ الأكسدة.</li> <li>○ تفاعلات اللون البني غير الأنزيمية "Millard Reaction".</li> <li>○ تحلل إستريكر Strecker Degradation.</li> <li>○ تجمع البروتينات Aggregation Of Proteins</li> <li>■ مدة صلاحية الغذاء Shelf Life.</li> <li>■ دور الحشرات والطفيليات والقوارض في فساد الأغذية.</li> </ul>	<p>التغيرات التي تحدث في الغذاء</p> <p><b>"Causes Of Food Changes"</b></p>	2.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ العناصر الظاهرية: "الحجم- الشكل - اللون ... الخ".</li> <li>■ القوام والتغيرات التي تطرأ عليه Textural Factors.</li> <li>■ التذوق "الطعم والرائحة" Flavor Factors.</li> <li>■ معايير الجودة Quality Standards.</li> </ul>	<p>3. عناصر جودة الغذاء Quality Factors In Foods</p>	
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ حفظ وتصنيع الأغذية بالحرارة.</li> <li>○ التعقيم Sterilization</li> <li>○ التعقيم التجاري Sterilization Commercial</li> <li>○ البسترة Pasteurization</li> <li>○ المعاملة الحرارية للأغذية المعلبة.</li> <li>○ التغيرات ومظاهر فساد المعلبات.</li> <li>■ حفظ وتصنيع الأغذية بالبرودة:</li> <li>○ التبريد والحفظ المبرد.</li> <li>○ التغيرات في الغذاء خلال الحفظ المبرد.</li> <li>○ التجميد والحفظ المجمد.</li> <li>○ التغيرات في الغذاء خلال الحفظ المجمد.</li> <li>○ طرق التبريد والتجميد المستعملة في حفظ وتصنيع الأغذية.</li> <li>■ حفظ وتصنيع الأغذية بالتجفيف والتركيز:</li> <li>○ طرق تجفيف الأغذية.</li> <li>○ طرق تركيز الأغذية.</li> <li>○ التغيرات في الغذاء المجفف والمركز.</li> <li>■ حفظ وتصنيع الأغذية بالتشعيع:</li> <li>○ مفهوم تشعيع الأغذية.</li> <li>○ تسخين الأغذية بالميكروويف وتطبيقات أخرى.</li> <li>■ حفظ وتصنيع الأغذية بالتخمير:</li> <li>○ التخمير.</li> <li>○ تطبيقات أخرى لاستعمال الميكروبات في التصنيع الغذائي.</li> <li>○ الهندسة الوراثية والتصنيع الغذائي.</li> </ul>	<p>4. طرق حفظ وتصنيع الأغذية Food Preservation And Processing</p>	
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ الحليب السائل وبعض مشتقاته.</li> <li>○ ميكروبات الحليب.</li> <li>○ مصادر البكتيريا وطرق الحد من التلوث البكتيري.</li> <li>○ تداول الحليب في المزارع.</li> <li>○ نقل الحليب السائل.</li> <li>○ تصنيع الحليب السائل.</li> <li>○ فحوصات ضبط جودة الحليب السائل.</li> </ul>	<p>5. الحليب ومنتجاته Milk And Milk Products</p>	



تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ اللحوم ومنتجاتها:</li> <li>○ بنية وتركيبية اللحوم</li> <li>■ "Structure And Composition"</li> <li>○ أنواع اللحوم.</li> <li>○ اللحوم المدخنة.</li> <li>○ منتجات السجق.</li> <li>○ تجميد اللحوم.</li> <li>○ تخزين اللحوم الطازجة.</li> <li>○ طبخ اللحوم.</li> <li>■ الدواجن.</li> <li>○ عمليات الذبح والتصنيع.</li> <li>○ منتجات لحوم الدواجن.</li> <li>■ البيض:</li> <li>○ تكوين البيضة وتركيبها ومكوناتها.</li> <li>○ تخزين البيض.</li> <li>○ التلوث البكتيري في البيض.</li> </ul>	<p>6. اللحوم، الدواجن والبيض Meat, Poultry And Eggs</p>
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ الأسماك:</li> <li>○ التركيب والقيمة الغذائية.</li> <li>○ عوامل الفساد في الأسماك.</li> <li>○ طرق حفظ الأسماك.</li> <li>○ تصنيع الأسماك.</li> <li>○ تلوث الأسماك.</li> <li>■ الأسماك القشرية "Shell Fish".</li> <li>■ منتجات الأسماك والأسماك القشرية.</li> </ul>	<p>7. الأغذية البحرية Sea Foods</p>
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تركيب الدهون والزيوت وخصائصها الهامة.</li> <li>■ مصادر الدهون والزيوت.</li> <li>■ الهدرجة.</li> <li>■ منتجات الدهون والزيوت: الزبدة، الماجرين، زيوت القلي، الماجرين، زيوت القلي، للمايونيز.</li> <li>■ فحوصات الدهون والزيوت.</li> </ul>	<p>8. الدهون والزيوت ومنتجاته Fats, Oils And Related Products</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تعريف المواد المضافة.</li> <li>■ تصنيف المواد المضافة.</li> <li>■ الحالات التي يسمح فيها باستخدام المواد المضافة.</li> <li>■ الحالات التي يمنع فيها استخدام المواد المضافة.</li> </ul>	<p>9. المواد المضافة للأغذية Food Additives</p>
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ وظائف التغليف.</li> <li>■ متطلبات التغليف الفعال.</li> <li>■ أنواع التغليف.</li> <li>■ المواد الداخلة في تغليف الأغذية: المعدن، الزجاج، الورق، الكرتون، البلاستيك، الصفائح</li> </ul>	<p>10. أساسيات تغليف الأغذية "Principles Of Food Packaging"</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Laminates.. الخ.</li> <li>▪ فحوصات أحكام التغليف.</li> <li>▪ مأمونية تغليف الأغذية</li> </ul>		
	Safety Of Food Packaging		

## طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ	%50	الامتحان النصفى
/ / : التاريخ	%50	الامتحان النهائي

## طرق التدريس:

1. محاضرات
2. شفافيات والشرائح ووسائل الإيضاح الأخرى المناسبة.
3. مناقشات الصفية.
4. عمل تقارير كواجب منزلي ومناقشة هذه التقارير داخل الصف.

## الكتب و المراجع :

1. حمزاوي، لطفي فهمي، نظم الجودة المدنية في مجال التصنيع الغذائي، دار الكتب العلمية، 2006.
2. اساسيات الاقتصاد المنزلي - الدكتور ايمن مزاهره - دار الشروق - عمان - 2016
3. الصناعات الغذائية - الدكتور ايمن مزاهره - دار الشروق - 2017
4. تغذية الانسان منى احمد صادق - دار المسيره - 2017
5. اساسيا علوم الاغذية - مركز التعليم المفتوح - جامعة بنها - 2013
6. اسس التصنيع الغذائي - الدكتور ايمن مزاهره - دار المناهج - عمان - 2013
7. جودة وسلامة التصنيع الغذائي - الدكتور رشيد سالم- وزارة الصناعة السودان - المكتبة الوطنية - 2014
8. الصناعات الغذائية - مجلة العلوم التقنية - الدكتور محمد بن ابراهيم السويل - السعودية - 2013
9. اسس هندسة التصنيع الغذائي - المؤسسة العامة للتدريب التقنى - السعودية - 2011
10. الشامل فى ادارة الطعام والشراب - الدكتور وليد قمحه - دار اليازورى - 2017
11. موسوعة التصنيع الغذائي الجزء الاول - الدكتور اسعد احمد سعد حلابو - المكتبة الاكاديمية - مصر - 2010
12. التغذية - الدكتور حامد تكرروري - الجامعة الاردنية - دار المناهج- 2009

❖ تطبق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2018/2017



## برنامج المهن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	020814262
اسم المادة الدراسية	الرقابة النوعية وسلامة الغذاء
عدد الساعات المعتمدة	(3)
عدد الساعات النظرية	(2)
عدد الساعات العملية	(3)



**وصف المادة الدراسية:**

❖ يتناول هذا المساق المفاهيم الأساسية في سلامة الغذاء ودور أهم الهيئات العالمية والمحلية ذات العلاقة بصحة وسلامة الغذاء. كذلك يتناول هذا المساق المهارات العملية لخطوات الكشف الصحي على المؤسسات الغذائية والرقابة على متداولي الغذاء والعاملين في هذه المؤسسات، ويتطرق المساق إلى أهم أسس أنظمة الرقابة الصحية على سلامة وجودة الغذاء كنظام (الهسب) وأنواع التلوثات الغذائية من بيولوجية وكيميائية، وأهم الأمراض المنقولة بالغذاء مع الإشارة إلى الأمراض المستجدة في هذا المجال كمرض جنون البقر والسالمونيلا وأمراض اللستيريا والأشريكية القولونية الممرضة

**أهداف المادة الدراسية:**

بعد دراسة هذه المادة يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على تحقيق الأهداف التالية:

1. تعريف بمفهوم سلامة الغذاء وتمكين الطالب من الموازنة بين المخاطر والفوائد في مجال سلامة الغذاء.
2. تعريف بالتشريعات المحلية سارية المفعول في مجال سلامة الغذاء وتمكين الطالب من استخدام معرفة هذه التشريعات في عمله اليومي في مجال الرقابة الصحية على الغذاء.
3. تعريف الطالب بالاشتراطات الصحية الواجب توفرها في مؤسسات إنتاج وتقديم الطعام وتمكينه من تمكين الطالب من اكتساب مهارات التفتيش الصحي على المؤسسات التي تتعامل بالأغذية بطرق فعالة.
4. تمكين الطالب من إدراك أهمية دور متداول الغذاء في مجال سلامة الغذاء مع التركيز على الممارسات الصحية الخاطئة لمتداول الغذاء وأهمية التدريب والتنظيف لتصويب هذه الممارسات.
5. التعرف بأنظمة ضبط جودة وسلامة الغذاء مع التركيز والتفصيل حول نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة HACCP وتمكين الطالب من استخدام هذا النظام في الكشف على المؤسسات الغذائية.
6. التعرف بأنواع الملوثات الغذائية ومصادرها ومخاطرها وطرق الوقاية منها مع الإشارة إلى الأمراض المنقولة بالغذاء والمستجدة منها بشكل خاص كأمراض السالمونيلا والأشريكية القولونية الممرضة من نوع 0157:H7 ومرض جنون البقر BSE، واستخدام هذه المعرفة للتفتيش على الأغذية والمؤسسات الغذائية بطرق فعالة.
7. تعريف الطالب بتفاصيل إجراءات الرقابة الصحية على الأغذية كالمستوردة والمتداولة في الأسواق المحلية بما في ذلك طرق أخذ العينات الغذائية بشكل مناسب والإجراءات القانونية المناسبة في حالة المخالفات الصحية.
8. الرقابة الصحية في المسالخ والشروط الصحية الواجب توفرها لإنشاء المسالخ.
9. تعريف الطالب بالاشتراطات الصحية الواجب توفرها في المسالخ وتمكينه من استخدام هذه المعرفة لقيام بالتنظيف الصحي على هذه المسالخ وعملية الذبح وصلاحية اللحوم

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2017/2018

## الوصف العام:

الزمن	محتويات الوحدة	اسم الوحدة	رقم الوحدة
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ مفهوم سلامة الغذاء</li> <li>■ مفهوم zero – Risk في سلامة الغذاء.</li> <li>■ دور المستهلك في سلامة الغذاء.</li> <li>■ دور أصحاب المؤسسات الغذائية في سلامة الغذاء.</li> <li>■ دور أجهزة الرقابة في سلامة الغذاء.</li> <li>■ الموازنة بين المخاطر والفوائد في مجال سلامة الغذاء.</li> </ul>	الرقابة على صحة وسلامة الغذاء	1.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ الدولية</li> <li>○ المفوضية الدولية لـ دستور الأغذية Codex Alimentation Commission</li> <li>○ المنظمة الصحية العالمية W.H.O.</li> <li>○ منظمة الأغذية والزراعة الدولية F.A.O.</li> <li>○ إدارة الغذاء والدواء الأمريكية F.D.A.</li> <li>○ منظمة المواصفات الدولية ISO.</li> <li>■ الهيئات المحلية</li> <li>○ وزارة الصحة.</li> <li>○ وزارة الزراعة</li> <li>○ مؤسسة المواصفات والمقاييس.</li> <li>○ المؤسسة العامة للغذاء والدواء.</li> <li>○ البلديات.</li> <li>○ دائرة الجمارك العامة.</li> </ul>	الهيئات الدولية والمحلية في مجال الرقابة على سلامة الغذاء	2.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ المتطلبات القانونية لمتداول الأغذية ومدى أهميتها في سلامة الغذاء</li> <li>■ تصنيف متداولي الغذاء.</li> <li>■ أهمية متداول الغذاء كمصدر وكناقل لتلوث الغذاء</li> <li>■ الممارسات الصحية الخاطئة لمتداولي الغذاء.</li> <li>■ رصد ومراقبة صحة متداول الغذاء.</li> <li>■ الباعة المتجولين.</li> <li>■ تدريب وتوعية متداولي الغذاء في مجال الصحة وسلامة الغذاء.</li> <li>■ الاشتراطات العامة لإنشاء مصانع الأغذية الجديدة وإجراءات الترخيص.</li> </ul>	الرقابة الصحية على المؤسسات الغذائية و متداولي الغذاء	3.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ الرقابة الصحية على المصانع والمعامل الغذائية</li> </ul>	الرقابة الصحية على مؤسسات الغذائية (منها تقديم الطعام)	4.

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2017/2018



<ul style="list-style-type: none"> <li>○ الموقع والتصميم الداخلي.</li> <li>○ المعدات والأجهزة المستعملة في إنتاج الغذاء.</li> <li>○ عمليات التنظيف والصيانة ومكافحة الآفات داخل المصنع.</li> <li>○ المعايير الصحية لعمليات إنتاج وتداول الأغذية داخل المصنع.</li> <li>○ مصادر التلوث المحتملة.</li> <li>○ التشريعات والتعليمات الرسمية الخاصة بالمصانع والمعامل الغذائية.</li> <li>■ الرقابة الصحية على مؤسسات تقديم الطعام.</li> <li>○ التصميم الداخلي وتوزيع مساحات العمل.</li> <li>○ المعدات المستعملة في حفظ وتداول الأغذية.</li> <li>○ عمليات التنظيف والصيانة ومكافحة الآفات داخل المؤسسة.</li> <li>○ المعايير الصحية لعمليات تداول الأغذية داخل المؤسسة.</li> <li>○ التشريعات والتعليمات الرسمية الخاصة بمؤسسات تقديم الطعام.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ نظام تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة “HACCP Hazard Analysis &amp; Critical control points”</li> <li>■ نظام ضبط جودة الغذاء.</li> <li>■ “Food Quality Control”</li> <li>■ ممارسات التصنيع الجيد</li> <li>■ “Good Manufacturing Practices (GMPs)”</li> </ul>	<p>أنظمة ضبط الجودة وسلامة الغذاء</p>	<p>5.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أنواعه وطرق الوقاية</li> <li>○ التلوث البيولوجي</li> <li>● البكتيري</li> <li>● الفطريات وسمومها</li> <li>● الطفيليات والفيروسات</li> <li>● التسممات الغذائية</li> <li>● الامراض المنقولة بالغذاء المستجدة</li> <li>● والوقاية Emerging Food borne diseases</li> <li>● جنون البقر</li> <li>● اللسنتيريا</li> <li>○ التلوث الكيماوي</li> </ul>	<p>تلوث الغذاء</p>	<p>6.</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• مصادره</li> <li>• انواع الملوثات الكيماوية</li> <li>• طرق الوقاية</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفهومه.</li> <li>▪ طرق التشعيع على الغذاء.</li> <li>▪ تأثير التشعيع على الغذاء وسلامته.</li> </ul>	7.	تشعيع الأغذية Food Irradiation
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفهوم العينة وأنواعها ومبررات أخذ العينات.</li> <li>▪ طرق أخذ العينات وتجهيزها ونقلها للمختبر.</li> <li>▪ الإجراءات المتخذة على ضوء نتائج فحص العينات.</li> </ul>	8.	خطط جمع العينات الغذائية "Food Simply Plans"
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تعليمات أخذ العينات للأغذية المستوردة.</li> <li>▪ وصف لطبيعة عمل لجان أخذ العينات في المراكز الجمركية.</li> <li>▪ تعليمات نقل الأغذية المبردة والمجمدة والمستوردة.</li> <li>▪ الإجراءات في حالة إرساليات الأغذية المخالفة.</li> </ul>	9.	الرقابة الصحية على الأغذية المستوردة
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ دور المراقب الصحي في اتخاذ الإجراءات.</li> <li>▪ أنواع الإجراءات: الإنذار، المخالفة، الإغلاق، التحفظ، الإتلاف.</li> </ul>	10.	الإجراءات القانونية المتخذة من خلال الرقابة الصحية على الأغذية المتداولة بالأسواق المحلية
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ قانون رقابة الغذاء.</li> <li>▪ تعليمات وأنظمة وسلامة الغذاء.</li> </ul>	11.	تشريعات صحة وسلامة الغذاء
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مسالخ الحيوانات.</li> <li>▪ مسالخ الدواجن.</li> <li>▪ الشروط الصحية لإنشاء المسالخ.</li> <li>▪ دور المراقب الصحي في الرقابة على المسالخ وعملية الذبح وصلاحية اللحوم.</li> </ul>	12.	المسالخ

طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ	50%	الامتحان النصفى
/ / : التاريخ	50%	الامتحان النهائى

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2018/2017

**طرق التدريس:**

1. المحاضرات، واستعمال وسائل الإيضاح المختلفة.
2. المناقشات الصفية.
3. تطبيقات عملية
4. تكليف الطالب بواجبات بينية

**الكتب و المراجع :**

- 1.الصناعات الغذائية - الدكتور ايمن مزاهره - دار الشروق - 2017
- 2.اساسيات الاقتصاد المنزلي - الدكتور ايمن مزاهره - دار الشروق - 2017
- 3.صحة وسلامة الغذاء - الدكتور ريمافايز - دار الفكر - عمان - 2013
- 4.صحة الانسان وسلامة الغذاء - الدكتور ايمن مزاهره - دار اليازوري - 2016
- 5.موسوعة الغذاء والتغذية الصحية - الدكتور ايمن مزاهره - دار المسيره - 2010
- 6.دليلي الى غذاء امن - المؤسسة العامة للغذاء والدواء - عمان - 2009
- 7.غذاء الاسرة وصحتها - الدكتور ايمن مزاهره - دار الشروق - عمان - 2008
- 8.دليل المؤسسة العامة للغذاء والدواء - 2014
- 9.المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء - مجموعة مؤلفين - الدار العربية للعلوم -المركز العربي للتغذية - البحرين -





## برنامج المهن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	020814271
اسم المادة الدراسية	المبادئ الهندسية وتصريف الفضلات
عدد الساعات المعتمدة	(3)
عدد الساعات النظرية	(1)
عدد الساعات العملية	(6)





### وصف المادة الدراسية:

❖ يتناول هذا المساق الهندسة الصحية وتصريف الفضلات ومجالات التطبيق: تأمين المياه ومصادر إمداد المياه الرئيسية، تمديد المصارف تحت الأرض، تمديد الأنابيب الصحية فوق الأرض، التمديدات الصحية، تصريف مياه سطوح الأبنية ومصاريف المياه السطحية، التجهيزات الصحية، مكافحة تلوث البيئة، حماية المياه من التلوث، المسائل الرياضية الضرورية من (المساحات، الحجوم، طرق تحويل درجات الحرارة، معدلات التدفق)، التمديدات الصحية المنزلية والمواد والأجهزة والأدوات اللازمة، إجراءات المختبر والكيمياء وأنواع الفحوص والعينات الضرورية، معالجة عسر المياه، التعريف بمكونات الفضلات الصلبة والسائلة، طرق جمع ونقل وتصريف الفضلات الصلبة، ضبط وتنقية المياه العادمة، التعريف بأنواع محطات التنقية والمسائل الرياضية المتعلقة، التشريعات.

### أهداف المادة الدراسية:

بعد دراسة هذه المادة يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على تحقيق الأهداف التالية:

1. إدارة النفايات والفضلات وأنواعها ومكوناتها ومصادرها والآثار البيئية والصحية الناجمة عنها.
2. دور مراقب الصحة في هذا المجال؛ وعليه أن يكون قادراً على إبداء الرأي وتقديم المشورة بطرق التخلص من الفضلات والنفايات واختيار الطرق المناسبة للمجتمع المحلي وإمكانياته المتاحة وبيئته.
3. المبادئ الأساسية للهندسة الصحية في مجالات النفايات والفضلات .
4. التعريف بالتشريعات والقوانين والأنظمة والمعايير والمواصفات المتعلقة بالهندسة الصحية وتصريف الفضلات



## الوصف العام:

الزمن	محتويات الوحدة	اسم الوحدة	رقم الوحدة
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تعريفها وأنوعها ومصادرها: المنزلية، الصناعية، الزراعية، معالجة المياه العادمة، التعدين، الإنشاءات والبناء.</li> <li>■ جمع النفايات الصلبة ونقلها ومعالجتها.</li> <li>■ مواصفات وحدات جمع النفايات وتخزينها ونقلها.</li> <li>■ الشروط الصحية والأسس الهندسية لطرق معالجة النفايات أو التخلص منها .</li> <li>■ آثار النفايات الصحية والبيئية.</li> <li>■ دور المراقب الصحي في اختيار مواقع الصرف النهائي للنفايات الصلبة.</li> </ul>	إدارة النفايات الصلبة	1.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ مكوناتها، والمخاطر الصحية الناتجة عنها.</li> <li>■ طرق تصريف مياه الصرف الصحي: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ الأسس الهندسية لشبكات الصرف الصحي العامة.</li> <li>○ أنظمة معالجة مياه الصرف الصحي العامة: (المعالجة الفيزيائية، المعالجة الحيوية؛ أحواض التنقية الطبيعية، الأقراص الدوارة، الحمأة المنشطة، التهوية المطولة، المرشحات البيولوجية، المعالجة الثالثة).</li> <li>■ طرق التصريف الفردية (في الموقع) وتشمل: (المرحاض البسيط، الحفرة الامتصاصية، والمرحاض المهوأ، الخزان التحليلي، المرحاض الكيماوي، الأخاديد).</li> <li>■ إعادة استعمال المياه المعالجة.</li> <li>■ معالجة الحمأة وإعادة استعمالها.</li> <li>■ التصنيف البيئي للأمراض ذات العلاقة بالفضلات.</li> </ul> </li> </ul>	الفضلات الأدمية	2.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ المؤشرات المستخدمة لتقييم كفاءة المعالجة.</li> <li>■ المواصفات القياسية الأردنية للمياه المعالجة في محطات التنقية.</li> </ul>	الرقابة النوعية والصحية على محطات التنقية	3.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تعريفها، أنواعها، مصادرها، وخواصها، وتأثيراتها في الصحة والبيئة.</li> <li>■ التشريعات والقوانين والمؤسسات.</li> </ul>	الفضلات الخطرة	4.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ المياه العادمة الصناعية، أنواعها، مخاطرها، معالجتها، جمع العينات، المواصفات القياسية.</li> </ul>	الفضلات الصناعية	5.

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2018/2017



	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ الفضلات الصناعية الصلبة، تعريفها، أنواعها، مخاطرها، إدارتها، جمع العينات .</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تعريفها.</li> <li>■ تقسيمها.</li> <li>■ مصادرها.</li> <li>■ إدارتها.</li> <li>■ مخاطرها.</li> </ul>	فضلات أنشطة الرعاية الصحية (الطبية)	6.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تعريفها.</li> <li>■ تصنيفها.</li> <li>■ أنواعها.</li> <li>■ مصادرها.</li> <li>■ إدارتها.</li> <li>■ مخاطرها.</li> </ul>	الفضلات المشعة	7.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ مفهومه.</li> <li>■ خطوات المسح البيئي.</li> </ul>	المسح البيئي للمصانع	8.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ مفهومه.</li> <li>■ ضرورته.</li> <li>■ وسائله.</li> </ul>	التحكم في التلوث في المصدر	9.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ مفهومه.</li> <li>■ أهدافه.</li> <li>■ خطوات التقييم.</li> </ul>	تقييم الأثر الصحي والبيئي	10.

## طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ	%50	الامتحان النصفى
/ / : التاريخ	%50	الامتحان النهائي

## طرق التدريس:

1. المحاضرات.
2. الأفلام.
3. الزيارات الميدانية والمشاهدات.
4. عوض وأدوات ومواد وأجهزة.
5. إعداد التقارير الخاصة



## الكتب و المراجع :

1. الصرف الصحي ومعالجة المخلفات السائلة، محمد علي فرج، دار الكتاب الحديث، القاهرة، 2004
2. علم البيئة - حسين السعدي - دار اليازوري - عمان - 2013
- 3.
4. البيئة مشكلات وحلول - عادل الشيخ حسين - دار اليازوري - 2015
5. استراتيجيات ومتطلبات تطبيقات ادارة البيئة - نجم الغزاوي - دار اليازوري - 2015
6. صحة البيئة وسلامتها - عصام حمدي الصفدي - دار اليازوري - 2015
7. ادارة النفايات وطرق معالجتها - فؤاد محمد الشريف بن غضبان - دار اليازوري - 2015
8. البيئة والمجتمع - الدكتور ايمن مزاهره - دار الشروق - 2017
9. الاشراف على تنفيذ شبكات الصرف الصحي - الدكتور عبدالله جميل - اعداد كيمونكس مصر - 2014
10. الهندسة الصحية والصرف الصحي - الدكتور محمد صادق العدوي - دار الفكر العربي مصر - 2008
11. معالجة الفضلات السائلة - الدكتور عصام محمد الماجد - دار جامعة السودان - 2013
12. دليل ادارة النفايات الصلبة المنزلية - مركز حماية الطبيعة الجامعة الامريكية بيروت- 2016
13. نظم وتقنيات الصرف الصحي - مترجم من قبل مؤسسة بناء - المملكة العربية السعودية - 2008
14. الماء وتقنية الصرف الصحي - ترجمة يوسف رضوان - السعودية - 2009
15. علم وتقانة البيئة - ترجمة الصديق عمر الصديق - المنظمة العربية للترجمة - بيروت - 2012



## برنامج المهن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	020814281
اسم المادة الدراسية	رصد الأمراض ومكافحتها
عدد الساعات المعتمدة	(3)
عدد الساعات النظرية	(2)
عدد الساعات العملية	(3)





### وصف المادة الدراسية:

❖ يتضمن هذا المساق المعلومات حول علم الوبائيات وأنواعه ومصادر جمع المعلومات عن الأمراض السارية والمعدية لعمل الدراسات الإحصائية والإجراءات التي يجب اتخاذها عند حدوث وباء أو الأمراض التي يجب عمل الاستقصاء الوبائي لها ، كما يتضمن هذا المساق رصد للأمراض السارية والمعدية وقياس الوفيات ودور الجودة في الرعاية الصحية.

### أهداف المادة الدراسية:

بعد دراسة هذه المادة يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على تحقيق الأهداف التالية:

1. بعلم الوبائيات وأنواعه ومصادر جمع المعلومات الوبائية.
2. بالإجراءات الواجب القيام بها حال حدوث وباء وما هي الأمراض السارية والمعدية المعتمدة لدى وزارة الصحة الأردنية التي يجب العمل لها استقصاء وبائي، أيضاً الإجراءات المتخذة في حالة الاستقصاء للتسممات الغذائية والكيميائية.
3. بالأمراض السارية والمعدية التي يتم رصدها والإجراءات التي يجب اتخاذها في حالة حدوث ارتفاع في بعض الأمراض وفي أي بلدية مقارنة مع الأشهر السابقة لسنوات سابقة لنفس البلد ولنفس الأشهر.
4. بمعدلات قياس المرض وتفسير هذه المعدلات ومقارنة البلدان مع بعضها الأخر أو مقارنة نفس البلد في أوقات مختلفة لمعرفة التغيرات التي تحدث ومدى هذه التغيرات عبر السنين.
5. أهمية الجودة في الرعاية الصحية

pdfElement



## الوصف العام:

الزمن	محتويات الوحدة	اسم الوحدة	رقم الوحدة
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>تعريف علم الوبائيات.</li> <li>علم الوبائيات الوصفي.</li> <li>علم الوبائيات التحليلي.</li> <li>مصادر جمع المعلومات عن الأمراض السارية والمعدية.</li> </ul>	مقدمة في علم الوبائيات	1.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>الإجراءات الفورية في حالة حدوث وباء</li> <li>الاستقصاء للأمراض المعدية والسارية</li> <li>ضمن قائمة التبليغ المعتمدة من وزارة الصحة</li> <li>الاستقصاء الوبائي في حالات التسمم الغذائي والإجراءات بهذا الخصوص.</li> </ul>	إجراءات الاستقصاء الوبائي	2.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>الرصد الأسبوعي لحالات الاسهالات ومتابعة أخذ العينات البرازية للتحري عن جرثومة الكوليرا والسالمونيلا والشجيبلا.</li> <li>الرصد الأسبوعي لحالات السحايا، الحصبة، الحصبة الألمانية والنكاف.</li> <li>الرصد الشهري للأمراض المنقولة جنسياً.</li> <li>رصد حالات العقور ومتابعة الإجراءات الوقائية لداء الكلب.</li> <li>رصد حالات الشلل الرخو الحاد والإجراءات في حالات الأشباه.</li> <li>رصد الأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان واتخاذ الإجراءات اللازمة مثل الحمى المالطية وداء الكلب، أنفلونزا الطيور، الجمرة الخبيثة.</li> </ul>	رصد الأمراض السارية المعدية	3.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>المعدلات (Rates) النسب الجزائية</li> <li>Proportion (Ratio)، (التناسب).</li> <li>معدل الانتشار (Prevalence Rate)،</li> <li>معدل الحدوث (Incidence Rate)</li> <li>المعدل الخام (Crude Rate) المعدل النوعي (Specific Rate)</li> <li>التعداد السكاني (Coencus)</li> </ul>	قياس الوفيات والمراقبة (Mortality & Morbidity)	4.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>المؤشرات السببية - النوعية.</li> <li>وفيات الأطفال الرضع وحديثي الولادة.</li> <li>وفيات الأمهات.</li> </ul>	مفهوم الجودة في الرعاية الصحية	5.

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2018/2017





تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تعريف الفرز.</li> <li>■ مبادئ الفرز العلمي.</li> <li>■ تقييم برامج الفرز.</li> </ul>	الكشف المبكر عن الأمراض بواسطة الفرز (الغربلة: Screening)	6.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ دراسات بيئية.</li> <li>■ دراسات مقطعية.</li> <li>■ دراسات استرجاعية.</li> <li>■ دراسة المجموعة.</li> </ul>	الدراسات الوبائية	7.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ الاستقصاءات الوبائية.</li> <li>■ التسسم الغذائي.</li> </ul>	الاستقصاءات الوبائية	8.

## طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ	50%	الامتحان النصفى
/ / : التاريخ	50%	الامتحان النهائي

## طرق التدريس:

1. المحاضرات، واستعمال وسائل الإيضاح المختلفة.
2. المناقشات الصفية.
3. تطبيقات عملية
4. تكليف الطالب بواجبات بيئية.

## الكتب و المراجع :

1. البيئة والمجتمع - الدكتور ايمن مزاهره - دار الشروق - عمان - 2017
2. علم الاوبئة - ترجمة اسامه فاروق حسن - مؤسسة الهداوي للتعليم والثقافة مصر - 2015
3. مبادئ علم وبائيات الصحة - الدكتور عصام حمدي الصفدي - دار المسيره - عمان - الطبعة الثانية 2012
4. اساسيات علم الاوبئة - ترجمة الدكتور هيهان احمد محمد فرجالمرکز العربي، للتعريب - دمشق - 2008
5. البيئة والمجتمع - الدكتور ايمن مزاهره - دار الشروق - 2017
6. اساسيات علم الامراض - عماد ابراهيم الخطيب - دار اليازوري - 2017
7. الادلة الارشادية للمراقبة الوبائية والاجراءات الوقائية للامراض المعدية - د.امين عبدالمجيد مشخص واخرون - السعودية-2013
8. الوجيه في الامراض المعدية - الدكتور عماد زوكار - دار القدس - 2008
9. علم اجتماع الصحة - الدكتور ايمن مزاهره - دار اليازوري - 2012

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2018/2017



## برنامج المهن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	020814282
اسم المادة الدراسية	مكافحة الحشرات والقوارض
عدد الساعات المعتمدة	(2)
عدد الساعات النظرية	(1)
عدد الساعات العملية	(3)



**وصف المادة الدراسية:**

❖ يتناول هذا المساق مفهوم واهمية مكافحة الآفات ذات الأهمية الصحية، فيعرف بنواقل المرض من الحشرات والقوارض وتصنيفها، (الإمراض المنقولة بالنواقل، بيولوجية وإيكولوجية) من حيث الأهمية الصحية للنواقل، وطرق مكافحة الناقل، ثم يتناول المساق مفهوم المكافحة المتكاملة: الوقاية الشخصية، المكافحة البيئية، تحصين المنازل، منع تولد النواقل (خفض مصادر التوالد، المكافحة الحيوية (البيولوجية)، استعمال مبيدات اليرقات)، المكافحة باستخدام مبيدات الهوام، المبيدات الحشرية، مبيدات القوارض، نظريات الرش الفراغي والرش ذو الأثر المتبقي، بالإضافة الى ذلك يتناول المساق تجهيزات (شكل) المبيدات، وأجهزة الرش الفراغية أو الأثر المتبقي المشغلة يدويا أو بمحرك.

**أهداف المادة الدراسية:**

بعد دراسة هذه المادة يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على تحقيق الأهداف التالية:

1. تعريف الطالب بالخصائص البيولوجية والتشريحية (الآفات ذات الأهمية الصحية) للمفصليات والقورض وتصنيفاتها ضمن المملكة الحيوانية.
2. التعرف بسلوكيات (الآفات ذات الأهمية الصحية) المفصليات والقورض وأهميتها في مجالات الصحة العامة، وأثارها الاقتصادية.
3. الإلمام بطرق مكافحتها؛ الميكانيكية والبيولوجية والكيميائية والمتكاملة والموجهة.
4. الإلمام بمبيدات (الآفات ذات الأهمية الصحية) المفصليات والقوارض الكيميائية وطرق تحضيرها ومخاطرها البيئية.
5. الإلمام الجيد بآثار المبيدات في الصحة، من حيث السمية والتسممات والوقاية منها والإسعاف الأولي.
6. الأثار الصحية والبيئية المتصلة بإنتاج المبيدات واستخداماتها



## الوصف العام:

الزمن	محتويات الوحدة	اسم الوحدة	رقم الوحدة
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ مفهوم علم الحشرات: المفصليات والصحة العامة. الأضرار الاقتصادية للحشرات.</li> <li>■ دراسة الحشرات ذات الأهمية الصحية، التصنيف، التركيب التشريحي.</li> <li>■ دورة الحياة، نقل الأمراض (الذباب المنزلي، الذبابة السوداء، ذبابة تسي تسي، ذبابة الرمل، البعوض، اليق، القمل، البراغيث، الصراصير، العناكب، القراد، العث، والعقارب).</li> </ul>	مفهوم علم الحشرات	1.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ إجراءات مكافحة.</li> <li>■ الإجراءات التي تهدف إلى منع الحشرة من الوصول للإنسان .</li> <li>■ الإجراءات الموجهة للحد من تكاثر الحشرات .</li> <li>■ الإجراءات الموجهة لمكافحة الحشرات والقضاء عليها.</li> </ul>	إجراءات مكافحة	2.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ مكافحة الميكانيكية.</li> <li>■ مكافحة البيولوجية.</li> <li>■ مكافحة المتكاملة.</li> <li>■ مكافحة الموجهة.</li> </ul>	أنواع مكافحة	3.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ مكافحة الكيماوية: تصنيفات المبيدات الكيماوية: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ حسب التركيب الكيماوي، ومدة تأثيرها، وحسب تسرب المادة لجسم الحشرة، وحسب طريقة الاستعمال؛ فراغي وسطحي. فاعلية الإجراء.</li> <li>○ المركبات الكيماوية وتحضيرها للاستعمال .</li> </ul> </li> </ul>	المكافحة الكيماوية	4.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أجهزة الرش في الفراغ.</li> <li>■ أجهزة الرش الأرضي.</li> <li>■ أجهزة الرش بالطائرات.</li> <li>■ أجهزة رش المسطحات.</li> </ul>	المعدات والأجهزة المستعملة للرش	5.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ الإحتياجات الواجب اتباعها عند التعامل مع المبيدات الحشرية.</li> </ul>	الإحتياجات الواجب اتباعها عند التعامل مع	6.

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2018/2017



تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ التسممات الناتجة عن المبيدات الحشرية.</li> <li>■ القوارض.</li> <li>■ التصنيف والصفات العامة.</li> <li>■ الأهمية الصحية والاقتصادية.</li> <li>■ مكافحة القوارض: السموم أنواعها واستعمالاتها، وطرق تحضيرها وسلامة استعمالها.</li> </ul>	المبيدات الحشرية	7.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ الآثار الصحية والبيئية المتصلة باستخدام مبيدات الآفات.</li> <li>■ الآثار الإيكولوجية: المقاومة والتنوع البيولوجي</li> <li>■ الآثار المحتملة لإنتاج مبيدات الآفات واستعمالها.</li> <li>■ صمود المبيدات وتراكمها في سلسلة الأغذية وفي جسم الإنسان.</li> </ul>	الآثار الصحية والبيئية	8.

طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / التاريخ :	%50	الامتحان النصفى
	%50	الامتحان النهائي

طرق التدريس:

1. المحاضرات واستعمال وسائل الإيضاح المناسبة.
2. المناقشات الصفية.
3. الأفلام والشرائح.
4. الزيارات الميدانية والمشاهدات والتطبيقات العملية



❖ تطبق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2018/2017



## الكتب و المراجع :

1. الصعيدي وعبد اللطيف، عبد الحكيم، المرشد العلمي به التعرف على الحشرات، مكتب الدار العربية للكتاب القاهرة، 2006.
2. المرسي، علي ، أساسيات علم الحشرات، دار الفكر العربي، القاهرة 2004.
3. الافات الحشرية المدرسية - اياد يوسف الحجاج اسماعيل - دار اليازوري - 2016
4. التطبيقات العملية في مبيدات الافات ج1 وج2 - نزار الملاح - دار اليازوري - 2016
5. المبيدات الكيميائية وطرائق تأثيرها وتأبيضاها في الكائنات والبيئة ج1 وج2 - نزار الملاح - دار اليازوري - 2016
6. علم الحشرات العام - الدكتور ياسر عفيفي السيد - دار المسيره - 2015
7. علم الحشرات الطبية العملي - البروفيسور عبداللطيف مولان - دار اربيل للطباعة - العراق - 2012
8. مقدمة في السيطرة على الافات الحشرية - روبرت ميتكاف - الدار العربية للنشر والتوزيع - الطبعة الثالثة - 2013
9. مبادئ علم وبائيات الصحة - الدكتور عصام حمدي الصفدي - المسيره للنشر - 2012
10. اساسيات علم الحشرات الطبية - أ.د السيد حسن شورب - المكتبة الاكاديمية - مصر - 2015
11. اساسيات علم الحشرات - المرسي علي - دار الفكر العربي - القاهرة - 2004



## البرنامج المهمن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	020803241
اسم المادة الدراسية	تشريعات صحية
عدد الساعات المعتمدة	(2)
عدد الساعات النظرية	(2)
عدد الساعات العملية	(0)





### وصف المادة الدراسية:

❖ يقدم هذا المساق شرحاً مفصلاً للقوانين والأنظمة والتعليمات المتعلقة بالعمل في القطاع الصحي، وخاصة تلك التشريعات التي يحتاجها الموظف في القطاع الصحي من حيث مفهوم القوانين والتشريعات وأهميتها والمسؤولية الطبية وقانون الصحة العامة والنظام الصحي الأردني ونظام التأمين والمجلس الطبي وقانون نقابة الأطباء وقانون الغذاء والدواء وحماية البيئة والموصفات والمقاييس والطاقة والوقاية من الإشعاعات.

### أهداف المادة الدراسية:

- بعد دراسة هذه المادة يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على تحقيق الأهداف التالية:
1. تعريف الطالب بمفهوم القوانين والتشريعات والأنظمة والتعليمات.
  2. تعريف الطالب بأهمية القوانين والأنظمة في تحقيق أهداف القطاع الصحي.
  3. تعريف الطالب بمضمون القوانين والتشريعات التي لها علاقة بالقطاع الصحي.
  4. تعريف الطالب بدور القوانين والتشريعات في اتخاذ القرار.
  5. تعريف الطالب بأهمية القوانين والأنظمة لإنجاز الأعمال المناطة.

pdfelement







## الوصف العام:

الزمن	محتويات الوحدة	اسم الوحدة	رقم الوحدة
6 ساعات	<ul style="list-style-type: none"> <li>تعريف القوانين.</li> <li>تعريف الأنظمة.</li> <li>تعريف التعليمات، أهميتها.</li> <li>السند القانوني لإصدار التشريعات، كيفية وضع القوانين والأنظمة في الدولة مراحل وضع هذه القوانين والأنظمة.</li> </ul>	مفهوم القوانين والتشريعات	1.
6 ساعات	<ul style="list-style-type: none"> <li>تاريخ المسؤولية الطبية في العصور المختلفة.</li> <li>المسؤولية المدنية وتشريعاتها.</li> <li>أنواع المسؤولية.</li> <li>المساءلة الطبية في القوانين والتشريعات.</li> </ul>	أهمية التشريعات والمسؤولية الطبية	2.
6 ساعات	<ul style="list-style-type: none"> <li>كافة المواضيع المتعلقة بهذا القانون.</li> <li>خاصة تلك الأمور المتعلقة بالسلامة الصحية، وصحة البيئة والمجتمع.</li> </ul>	قانون الصحة العامة	3.
6 ساعات	<ul style="list-style-type: none"> <li>كافة الأمور المتعلقة بموضوع ممارسات وإنشاء المستشفيات في القطاع الخاص.</li> <li>وكذلك كافة الأمور والممارسات المتعلقة بالتأمين الصحي والمجلس الطبي الأردني ونقابة الأطباء.</li> </ul>	نظام المستشفيات الخاصة، ونظام التأمين الصحي الأردني ونظام المجلس الطبي الأردني وقانون نقابة الأطباء.	4.
6 ساعات	<ul style="list-style-type: none"> <li>كافة الأمور المتعلقة بالغذاء والدواء من حيث استخدامه وتصنيعه وتوزيعه واستخدامه والأمور القانونية لتلك القوانين والأنظمة.</li> </ul>	قانون الغذاء والدواء	5.
6 ساعات	<ul style="list-style-type: none"> <li>كافة الأمور المتعلقة بالبيئة.</li> </ul>	قانون حماية البيئة	6.
6 ساعات	<ul style="list-style-type: none"> <li>كافة الأمور المتعلقة بالمواصفات والمقاييس</li> </ul>	قانون المواصفات والمقاييس	7.
6 ساعات	<ul style="list-style-type: none"> <li>كافة الأمور المتعلقة بالإشعاع واستخداماته وتصنيعه.</li> </ul>	قانون الطاقة النووية والوقاية من الإشعاعات	8.

## طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ :	40%	الامتحان النصفى
/ / : التاريخ :	10%	المشاركة
/ / : التاريخ :	50%	الامتحان النهائى

❖ تطبق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2018/2017

**طرق التدريس:**

- ❖ يحدد عضو هيئة التدريس الطريقة المستخدمة من خلال (محاضرة، عرض، مناقشات، مختبرات).

**الكتب و المراجع :**

1. ادارة السجلات الطبية في المستشفيات الحديثة - الدكتور موسى طه العجلوني - دار الفكر الطبعة الثانية - - 2015
2. المحامي مصاروة، هيثم حامد والأستاذ البواعنة، مهدي، مجموعة التشريعات الصحية في المملكة الأردنية الهاشمية، عمان - مكتبة الحامد، .
3. القوانين والأنظمة التي تم نشرها بالجريدة الرسمية الأردنية خلال السنوات الأخيرة:
  - القانون المعدل لقانون الصحة العامة لعام 2017
  - قانون الغذاء والدواء (2015)
  - قانون المواصفات والمقاييس (2014)
  - قانون البلديات وتعديلات حتى 2016
  - نظام التأمين الصحي الأردني المعمول به حالياً.
  - قانون نقابة الأطباء المعمول به حالياً.
  - قانون العمل الأردني 2009
  - قانون البيئة لعام 2015
  - قانون الطاقة 1987
4. الوجيز في التشريعات الصحية - رائد بيان- دار الكنوز للنشر - 2009
5. الخطة الاستراتيجية لوزارة الصحة للاعوام من 2013-2017
6. المساواة بين العمال في قانون العمل - عماد صالح الحمام - المصرية للنشر - 2017
7. ادارة المستشفيات منظور شامل - الدكتور صلاح محمود ذياب - دار الفكر - 2017
8. الخطة الوطنية الشاملة لحقوق الانسان للاعوام من 2016-2025



## برنامج المهن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	020814291
اسم المادة الدراسية	التدريب الميداني
عدد الساعات المعتمدة	(3)
عدد الساعات النظرية	(0)
عدد الساعات العملية	(0)



## وصف المادة الدراسية:

❖ يتناول هذا المساق التدريب الميداني المبرمج لتدريب الطلبة على الرقابة النوعية على مياه الشرب ،محطات تنقية مياه الصرف الصحي ، تصريف الفضلات الصلبة و قسم الصدرية ، الملا ريا ،البلهارسيا ومكافحة الحشرات والقوارض و اللحوم و المستشفيات و مصانع الألبان ومشتقاتها و الأفران والمخابز و مصانع العصير و البقالان والسوبر ماركت و الفنادق ودور السينما و المطاعم ومحال الحلويات والرقابة النوعية على مياه برك السباحة. ويركز هذا المساق على الأعمال والأنشطة الصحية والإجراءات الوقائية التي تتبعها الجهات المسؤولة عن الصحة العامة ودور المراقب الصحي في تلك الأعمال والأنشطة والكيفية التي تتم بها إجراءات التفتيش على المؤسسات الغذائية ومدى تطبيقها للشروط الصحية وطرق اخذ العينات ، وكذلك يتناول طرق اخذ العينات وإرسالها الى المختبرات المعنية للتأكد من صلاحيتها للاستخدام البشري.

## أهداف المادة الدراسية:

بعد إنهاء هذا المقرر يجب على الطالب أن يلم الطالب:

1. بأهم الأعمال والأنشطة الوقائية التي تقوم بها مؤسسات الصحة العامة المختلفة.
2. بطرق التخلص من الفضلات.
3. الصلبة والسائلة بطرق صحية سليمة.
4. بكتابة التقارير.
5. بكيفية استقبال عينات المياه وكيفية ترقيمها وتسجيلها في المختبر وتحضير الأوساط الزراعية والقدرة على استخراج النتائج وتدوينها.
6. بمراحل معالجة مياه الصرف الصحي في المحطات ومعالجة الحماية والتخلص منها.
7. بخطوات فحص الحيوان واللحوم في المسالخ
8. بمهارة القيام بإجراءات التفتيش على المصانع والمؤسسات ذات العلاقة بالصحة والتعرف على الاشتراطات الصحية لكل مؤسسة
9. بإجراءات الحجز والإتلاف للمواد الفاسدة
10. بإجراءات اخذ العينات وتجهيزها ونقلها وتسليمها للمختبر والتعرف على الأدوات اللازمة لاخذ العينات وطريقة تعبئة النماذج الخاصة بالعينات حسب الأصول.
11. باستخدام نماذج الإنذارات واشعارات النواقص الصحية وكيفية تنظيمها.



## الوصف العام:

رقم الوحدة	اسم الوحدة	محتويات الوحدة	الزمن
1.	الرقابة النوعية على مياه الشرب	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ زيارة محطة معالجة مياه الشرب والتعرف على كيفية معالجة المياه فيها</li> <li>▪ زيارة الى احد مصانع تحلية المياه او مصنع انتاج المياه المعدنية</li> <li>▪ كيفية إجراء عملية تطهير لخزانات مياه الشرب باستعمال احد مركبات الكلورين وحسب الكمية المطلوبة</li> <li>▪ التدريب على كيفية استخدام جهاز كلورسكوب وطرق جمع عينات مياه الشرب لغايات الفحص الجرثومي والروتيني والتفصيلي والفحص التخصصي</li> <li>▪ زيارة مختبر المياه لغاية التعرف على خطوات الفحص الجرثومي والقيام بما يلي :-</li> <li>- استقبال العينات وكيفية تسجيلها</li> <li>- فحص العينات واستخراج النتائج</li> <li>- تحضير الأوساط الزراعية وتعقيم الزجاجات</li> </ul>	
2.	الرقابة النوعية على محطات تنقية مياه الصرف الصحي	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ القيام بزيارة لمحطة معالجة مياه الصرف الصحي والتعرف على مراحل المعالجة المياه من خلالها وإجراءات الصحة والسلامة المتبعة داخل المحطة</li> <li>▪ اخذ العينات وتقييم كفاءة المعالجة</li> </ul>	
3.	الرقابة النوعية على تصريف الفضلات الصلبة	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ التعرف على الشروط الواجب توفرها في مكتب النفايات</li> <li>▪ زيارة إلى مكتب نفايات صلبه للإطلاع على طرق المعالجة النهائية للمفضلات</li> </ul>	
4.	الرقابة النوعية على قسم الصدرية و الملاريا والبلهارسيا ومكافحة الحشرات والقوارض	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ زيارة قسم الأمراض الصدرية للتعرف على طرق انتقال مرض السل ، وطرق المكافحة، الوقاية و العلاج ،</li> <li>▪ زيارة قسم الملاريا والبلهارسيا للتعرف على طرق انتقال مرض الملاريا والبلهارسيا وطرق المكافحة والعلاج</li> <li>▪ التعرف على أنواع المبيدات ، ومجالات الاستخدام، وطريقة التحضير وطريقة الرش والأجهزة المستخدمة في مجال المكافحة</li> </ul>	
5.	الرقابة النوعية على اللحوم	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ زيارة لمسلخ أمانة عمان والتعرف على مرافق المسلخ</li> <li>▪ التعرف على خطوات فحص الحيوانات واللحوم</li> <li>▪ زيارة إحدى محال وبيع اللحوم الطازجة والمجمدة</li> </ul>	
6.	الرقابة النوعية على	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ القيام بزيارة إحدى المستشفيات والتعرف على</li> </ul>	

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2018/2017



	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ مجالات الرقابة الصحية في المستشفى</li> <li>■ التفتيش على تخزين وإعداد الأطعمة وأماكن حفظها</li> <li>■ والعاملين فيها</li> <li>■ مراقبة تصريف الفضلات السائلة والصلبة وإدارة</li> <li>■ تصريف النفايات الطبية والنظافة العامة</li> <li>■ مراقبة مياه الشرب وأماكن حفظها وكيفية قياس</li> <li>■ فائض الكلورين وجميع العينات</li> <li>■ التبليغ عن الأمراض السارية والمعدية والاسهالات</li> <li>■ والتسممات وطريقة التعامل معه</li> </ul>	المستشفيات	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ التعرف على الشروط الصحية الواجب إتباعها في</li> <li>■ المصنع</li> <li>■ مراقبة الحليب ومعالته حرارياً ( التعقيم والبسترة )</li> <li>■ مراقب والأدوات المستخدمة في المصنع</li> <li>■ مراقبة مياه الشرب وأماكن حفظها</li> <li>■ مراقبة تصريف الفضلات</li> <li>■ التأكد من تطبيق الشروط الصحية بالنسبة للعاملين</li> <li>■ طرق اخذ العينات</li> </ul>	الرقابة النوعية على مصانع منتجات الألبان ومشتقاتها	.7
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ التعرف على الشروط الصحية الواجب إتباعها في</li> <li>■ المخابز</li> <li>■ التفتيش على المواد الأولية والمضافة وشروط</li> <li>■ تخزينها</li> <li>■ التفتيش على نظافة الأدوات</li> <li>■ مراقبة مياه الشرب وأماكن تخزينها</li> <li>■ مدى تطبيق الشروط الصحية من قبل العاملين في</li> <li>■ المؤسسة</li> <li>■ مراقبة نوعية الوقود المستخدم</li> <li>■ التعرف على طريقة أخذ العينات من</li> <li>■ المنتج</li> </ul>	الرقابة النوعية على الأفران والمخابز	.8
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ التعرف على الشروط الصحية الخاصة</li> <li>■ بمصانع العصير</li> <li>■ التفتيش على كيفية تخزين المواد الخام</li> <li>■ والمضافة ومطابقتها للشروط الصحية</li> <li>■ التفتيش على الآلات والأدوات المستخدمة</li> <li>■ مراقبة مياه الشرب</li> <li>■ مراقبة تصريف الفضلات</li> <li>■ التفتيش على العاملين ومدى تطبيقهم</li> <li>■ للشروط الصحية الخاصة بذلك</li> <li>■ اخذ العينات من المواد الأولية والمنتج</li> <li>■ وكيفية تعبئة النماذج الخاصة</li> </ul>	الرقابة النوعية على مصانع العصير	.9



	<ul style="list-style-type: none"> <li>التعرف على كيفية الأوضاع الصحية داخل المحل</li> <li>كيفية إجراء الفحص الحسي على المواد الغذائية المعلبة</li> <li>إجراء الكشف الحسي على البيض والدواجن والأسماك</li> <li>إجراءات تحرير ضبط الإنذار والمخالفة وضبط الحجز والإتلاف</li> <li>أخذ العينات وتعبئة النماذج</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>الرقابة النوعية على البقالان والسوبر ماركت</li> </ul>	10.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>كيفية إجراء الكشف الصحي داخل المحل</li> <li>كيفية إجراء الكشف على المواد الأولية والمضافة وشروط تخزينها</li> <li>إجراء الكشف على الأدوات والآلات المستخدمة</li> <li>إجراء الكشف على مياه الشرب وأخذ العينات منها</li> <li>مراقبة تصريف الفضلان</li> <li>الشروط الخاصة بالعاملين في المطاعم ومحال الحلويات</li> <li>أخذ العينات من المنتج</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>الرقابة النوعية على المطاعم ومحال الحلويات</li> </ul>	11.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>كيفية إجراء الكشف الصحي على البناء ومرافق المؤسسة</li> <li>إجراء الكشف على أماكن تحضير وتداول المواد الغذائية</li> <li>مراقبة العاملين</li> <li>مراقبة مياه الشرب وأخذ العينات</li> <li>مراقبة دورات المياه وتصريف الفضلان</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>الرقابة النوعية على الفنادق ودور السينما</li> </ul>	12.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>خصائص المياه المستخدمة في برك السباحة</li> <li>لتعرف على الشروط الخاصة بالمسابح</li> <li>التعرف على المراحل المتبعة في معالجة مياه السباحة</li> <li>جمع العينات للفحوصات المخبرية</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>الرقابة النوعية على مياه برك السباحة</li> </ul>	13.

طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ :	30%	الامتحان النصفى
/ / : التاريخ :	20%	المشاركة
/ / : التاريخ :	50%	الامتحان النهائي

طرق التدريس: تدريب ميداني حسب متطلبات الجامعة الواردة في تعليمات التدريب الميداني

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2018/2017