



Para-Paramedical Program

Specialization	Radiologic Technology
Course Number	21104121
Course Title	Microbiology
Credit Hours	(3)
Theoretical Hours	(2)
Practical Hours	(3)



Brief Course Description:

- ❖ The course introduces the students into the whatness of microbiology with an emphases put on the general classifications of microbiology, bacteriology and the control of microbial growth. It also deals, with host parasite relationship, virology mycology principles of disease and epidemiology. Moreover, it deals with the mechanism of pathogenicity (Pathogenic Bacteria, Antimicrobial drugs, nosocomial infections), and the management of the collection, transportation, preservation and disposal of samples Finally, it shows how the results are reported and recorded

Course Objectives:

Upon the completion of the course, the student will be able to:
Principles of disease and epidemiology.

1. Principles of disease and epidemiology.
2. Mechanism of Pathogenicity
3. How to do the collection, Preservation and Transportation of Samples.
4. Know Antimicrobial drugs
5. To differentiate Pathogenic Bacteria
6. Preparation and Staining
7. The types of infections
8. Types of Viral Infections



Detailed Course Description:

Unit Number	Unit Name	Unit Content	Time Needed
1	Microbiology	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Microbiology <ul style="list-style-type: none"> ○ Definition. ○ History. ○ Micro – organisms and human body. ▪ General Classifications of Microbiology. <ul style="list-style-type: none"> ○ Bacteriology. ○ Virology. ○ Mycology. ○ Parasitology. 	
2	Bacteriology	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bacteriology: <ul style="list-style-type: none"> ○ Size and Sharpe. ○ Structure ○ Bacterial species ○ Bacterial toxins. ○ Reproduction / curve. ○ Bacterial growth <ul style="list-style-type: none"> • Bacterial culture media: <ul style="list-style-type: none"> ○ Definition ○ Type. ▪ Control of Bacterial growth <ul style="list-style-type: none"> ○ Temperature. ○ Kind of bacteria. ○ Environment ○ physical state of bacteria. ○ Physical methods of bacterial control. ○ Chemical methods of bacterial control. ▪ Host parasite relationship: <ul style="list-style-type: none"> ○ Symbiotic relationships. ○ Normal microbial flora of human body. ○ Bacterial Pathogenicity and virulence. 	
3	Virology	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Size and shapes. ▪ Structure. ▪ Multiplication and cultivation. ▪ Virus – host cell interaction. ▪ Interferon. ▪ Oncoviruses. ▪ Bacteriophages. 	
4	Mycology	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Structure of Fungus. ▪ Habitat. ▪ Reproduction. ▪ Fungal infections (mycosis). 	

		<ul style="list-style-type: none"> ○ superficial. ○ Cutaneous ○ Deep 	
5	Parasitology	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Introduction. ▪ Classification. <ul style="list-style-type: none"> ○ Protista / shape, structure, life cycle, mode of transmission& source of infection. ○ Helminthes/shape, structure, life cycle mode of transmission, source of infection. ▪ Medical Parasites: <ul style="list-style-type: none"> • Protozoa: Shapes, structure, life cycle, Diagnosis, control. <ul style="list-style-type: none"> • Human Protozoan <ul style="list-style-type: none"> ○ Entamaeba. ○ Giardia ○ Leishmania. ○ Toxoplasma. ○ Leishmania. ○ Trichomana. ○ Plasmodium. • Helminthes: Shapes, structures, life cycle, Diagnosis, control. <ul style="list-style-type: none"> ◇ Nematodes. <ul style="list-style-type: none"> ○ Ascaris. ○ Enterabous. ○ Trichuris. ○ Trichuris. ◇ Cestodes: <ul style="list-style-type: none"> ○ Teanias. ○ Echinococcy. ○ Hymenolepis ◇ Trematodes: <ul style="list-style-type: none"> ○ Schistosoma. 	
6	Infection	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Source of infection. ▪ Mode of transmission. ▪ prevention and control. 	

7	Immunity	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Non specific defenses of the host. <ul style="list-style-type: none"> ○ Skin and mucous membrane. ○ Phagocytosis. ○ Inflammation ○ fever. ○ antimicrobial substances “Interferon, complement and properdine. ▪ Specific defenses of the host. <ul style="list-style-type: none"> ○ kinds of immunity ○ antigens and antibodies. ○ mechanism of antibody formation. ○ celluler immunity. ▪ hyper sensivity ▪ Vaccines <ul style="list-style-type: none"> ○ Definition ○ Types ○ EPI. 	
---	----------	---	--

Evaluation Strategies:

Exams		Percentage	Date
Exams	First Exam	20%	--/--/----
	Second Exam	20%	--/--/----
	Final Exam	50%	--/--/----
Homework and Projects		10%	--/--/----
Discussions and lecture Presentations			

Teaching Methodology:

1. Lectures.
2. Group discussion.
3. Videos.
4. Live patterns & samples.
5. Practical applications.
6. Field Visits (Industries).



Text Books & References:

1. Microbiology Richard Harvey, Pamela, Champe Bruce D. Fisher 2007 PP438
2. Burton's Microbiology Paul Engel Kirk, Gwendolyn Buroon 2007 390PP.
3. Microbiology, Geraral Tortora, Berdell Funke Christin Case 1000PP. 18JD 2007.
4. Medical Microbiology and Immunology Warren Levinson. 660PP. 2006
5. Microbiology Prescott Harley Kline Sixth edition 2005 Published by MC Graw. Hill Martin J. Lang.
6. Microbiology PRESCOTT HARLEY KLINE Sixth edition 2005
7. Published by MC Graw. Hill Martin J. Lang.
8. Medical Microbiology .Geo. F Brooks Janet s. Butel Stephen A. Morse, 20th edition 2004
9. Microbiology for the Health Sciences Gwendolyn R.W Burton Paul G.Englkirk. .2004 Lippincott Williams & Wilkins.
10. Medical Microbiology Cedric Mims, Hazel M Dockrem Richard V Goering. Ivan Ritt, Derek. Wakein, Mark Zuckerman 660PP 15JD.
11. Medical Microbiology. David Greenwood Richard. Slack, John Peutherer – 2002 708 PP.
12. MEDICAL. MICROBIOLOGY ODY. 16f, Churchill Living, Greenwood, 2002 Microbiology and Infection Ingles 1998 PP 256.
13. Medical Microbiology, Tom Elliott Mark Hastings, Ulrich esselberger, 350 P.P 1997.
14. Microbiology for the health sciences, by Burton & Engel Kirk, 6th edd. Lippincott Williams & Wilkins.
15. Microbiology – An Introduction: Torkora, hunke, case, Benjamin cummings 8th. edd (ISBN/0 – 8053-7613-5).
16. Jawetz, Melnick, and Adelbergis, Medical Microbiology. Geo. F. Brooks, Janet. Butel. Stephen 21st edd, lang medical books.
17. Internet microbiology teaching resources



برنامج المهن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	21108131
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 التوتر 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"> ▪ تاريخ الصحة العامة. ▪ تعريف الصحة العامة حسب تعريف منظمة الصحة العالمية. ▪ مفهوم الصحة والمرض. ▪ التاريخ الطبيعي للمرض ومستويات الصحة. ▪ المستويات الوقائية والإجراءات الوقائية لكل مستوى. 	مقدمة في علوم الصحة العامة وتطورها	1.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ تعريف الصحة الدولية ▪ دور الهيئات الصحية الدولية الثابتة في الحفاظ على الصحة من خلال التعاون مع الوزارة المعنية في الأردن. ○ منظمة الصحة العالمية W.H.O. ○ صندوق الأمم المتحدة لرعاية الطفولة UNICEF. ○ صندوق الأمم المتحدة للنشاطات السكانية UNFPA. ○ برنامج الأمم المتحدة الألماني UNDP ○ منظمة الأغذية والزراعة الدولية FAO. ▪ المطاعيم والعلاجات الوقائية المقررة والتي ينصح بإعطائها للمسافرين الدوليين والإرشادات الصحية لهم. 	الصحة الدولية	2.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ لمحة عن عمل الجهاز المناعي. ▪ مفهوم المطاعيم والأمصال. ▪ أنواع المطاعيم (المطاعيم ضمن برنامج التطعيم الوطني) والمطاعيم الأخرى مثل التهاب الكبد الوبائي وداء الكلب السعار) ▪ سلسلة التبريد. ▪ مفهوم المناعة الجماعية وحملات التطعيم التعزيزية. 	الأمصال والمطاعيم	3.

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2009/2008

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

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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). 	أنماط الحياة والصحة	.7
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ فحص ما قبل الزواج. ▪ رعاية الأم. ▪ رعاية الطفل تحت سن الخامسة من العمر. ▪ مؤشرات الامومة والطفولة الصحية. ▪ تنظيم الأسرة. ▪ خدمات الامومة والطفولة في الأردن. ▪ المؤشرات الصحية لخدمات الامومة والطفولة. 	الامومة والطفولة	.8
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ الشيخوخة. ▪ اهم امراض الشيخوخة. ▪ الحوادث الاجتماعية والاقتصادية لامراض الشيخوخة. ▪ الرعاية الصحية الاجتماعية. 	الرعاية الصحية للمسنين	.9
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ شروط البناء المدرسي ورياض الأطفال والمؤسسات التعليمية. ▪ الامراض الاكثر انتشارا بين الطلبة. ▪ الفحص الصحي الدوري. ▪ المطاعيم التكميلية. ▪ التدخين بين الطلبة. ▪ تقييم البيئة المدرسية والتقارير النصف سنوية والسنوية 	الصحة المدرسية	.10



طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ	%10	اعمال الفصل
/ / : التاريخ	%20	الامتحان الاول
/ / : التاريخ	%20	الامتحان الثاني
/ / : التاريخ	%50	الامتحان النهائي

طرق التدريس:

الكتب و المراجع :

1. الصحة والسلامة العامة، دار اليازوري، عمان، 2005.
2. العزة وحسني، سعيد ، ترميض الصحة النفسية دار الثقافة، عمان، 2004.
3. قطيشات، تالا، مبادئ في الصحة و السلامة العامة، دار المسيرة، عمان 2002.
4. خضير وتوفيق، محمد ، مبادئ في الصحة والسلامة العامة، دار صفاء، عمان، 2001.
5. دار اليازوري العلمية، الصحة والسلامة العامة، عمان، 2001.
6. الموجز في الصحة العامة، الدكتور محمد حسن الزعبي، 2000م.
7. الشاعر، عبد المجيد، التغذية والصحة دار اليازوري، العملية للنشر والتوزيع، عمان 2000.
8. الصديقي وعثمان، سلوى، أساسيات الصحة العامة دار المعرفة - الجامعة الإسكندرية، 2000، علم اجتماع الصحة.
9. الشاعر، عبد المجيد، الرعاية الصحية الأولية دار اليازوري العلمية للنشر والتوزيع، عمان، 2000.
10. مصيفر، عبد الرحمن، التغذية في الصحة و المرض، دار القلم، دبي، 2000.
11. فطائر، عبد الرحيم، الغذاء و التغذية، الدار العلمية الدولية للنشر و التوزيع، عمان، 2000.
12. الغمش، مصطفى، مبادئ الصحة العامة دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع - عمان. 2000
13. أبو الرب، صلاح الدين، مقدمة في صحة المجتمع، الصحة العامة، دار جنين، للنشر والتوزيع عمان، 1996.

English Reference:

- 1- Who (1995) Epidemiology and prevention of Cardiovascular Diseases in Elderly people. Technical Report Series No 853. (Report of a WHO Study Group) Geneva: World Health Organization.
- 2- Stokes J, Noren J, Shindell S. (1992) Definition of Terms and Concepts Applicable to Clinical Preventive Medicine. Journal Community Health 8: 33.41.
- 3- Benisons AS, ed. (1990) Control of Communicable Diseases in Man. 5th ed. Washington DC: American Public Health Association.



Para-Paramedical Program

Specialization	Sterilization
Course Number	21115231
Course Title	Biostatistics
Credit Hours	(3)
Theoretical Hours	(3)
Practical Hours	(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.



الوصف العام:

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

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2009/2008

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

طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ :	20%	الامتحان الأول
/ / : التاريخ :	20%	الامتحان الثاني
/ / : التاريخ :	10%	أعمال الفصل
/ / : التاريخ :	50%	الامتحانات النهائية



الكتب و المراجع :

1. د. الشلبي، رياض ود. كنعان، غسان ود. الرواش، محمد، وأستاذ سعيان، أحمد، تطبيقات في الحاسوب والإحصاء جامعة اليرموك 2005.
2. د. حميدان، عدنان وأغا، عمار، الإحصاء الحيوي، دمشق، جامعة دمشق 2004م.
3. خياط، سهيل، مبادئ في الإحصاء الحيوي، دمشق، جامعة البعث 2004م.
4. رشيد، محمد، الإحصاء الوصفي والتطبيقي الحيوي - عمان، درا صفاء م 2003.
5. د. جيلاني، جيلاطو، الإحصاء الوصفي تطبيقات عملية، عمان، دار المناهج 2003م.
6. الدكتور الزعبي، محمد حسن، مدخل إلى طب المجتمع، مطبعة الأمن العام، عمان (2000).

References:

- 1-Medical Statistics, Aviva, Petrie, Caroline Sabin. 2007. PP158
- 2-Biostatistics, John Wiley, Dunial, 2005
- 3-Biostatistics An Introduction Glover and Mitchell 2002



البرنامج المهمن الطبية المساعدة

التخصص	السجل الطبي
رقم المادة الدراسية	21103123
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.



الوصف العام:

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

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2009/2008

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

طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ :	40%	الامتحان الاول
/ / : التاريخ :	20%	الامتحان الثاني
/ / : التاريخ :	10%	أعمال الفصل
/ / : التاريخ :	50%	الامتحانات النهائية
		المشروع و الوظائف
		المناقشات و تقديم المحاضرات

طرق التدريس:

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



❖ تطبق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2009/2008

الكتب والمراجع:

- 1- ذياب، صلاح. إدارة الخدمات الصحية، عمان مطابع الدستور التجارية، 1995، الطبعة الأولى
1. إبراهيم، عامر والجنازي، علاء الدين. نظم المعلومات الإدارية وتكنولوجيا المعلومات، عمان - دار المسيرة للنشر - 2007م.
2. ياسين، سعد غالب، أساسيات نظم المعلومات الإدارية وتكنولوجيا المعلومات، عمان، دار المناهج، 2006م.
3. الحميدي، نجم والعبيد، عبد الرحمن و السامرائ، سلوى، نظم المعلومات الإدارية: مدخل معاصر، عمان، دار وائل، 2005م.
4. حجا حجة، علي خلف، اتخاذ القرارات الإدارية، الأردن - عمان، دار قنديل، 2004م.
5. شريف، علي وكرد، منال، أساسيات تنظيم إدارة الأعمال، الإسكندرية، الدار الجامعية، 2004.
6. الشerman، زياد محمد، مقدمة في نظم المعلومات الإدارية، عمان، دار صفاء، 2004م.
7. ربابعة، علي، إدارة الموارد البشرية: تخصص نظم المعلومات الإدارية، عمان، دار صفاء 2003م.
8. كردي، منال وعبد، جلال، مقدمة في نظم المعلومات الإدارية: المفاهيم الأساسية والتطبيقات، الاسكندرية دار الجامعة الجديدة، 2003م.
9. إدارة الخدمات الصحية والتمريضية، أ.د. العجلوني، كامل و أ. قزاقزة، يوسف وأ. فضاء، وفاء وأ. جرادات، وفاء، عمان، دار اليازوري، 2002.
10. عبد الباقي، صلاح الدين، الاتجاهات الحديثة في إدارة البشرية. دار الجامعة الجديدة، 2002



البرنامج المهمن الطبية المساعدة

التخصص	السجل الطبي
رقم المادة الدراسية	21103241
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"> ▪ 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... ▪ شريط المهمة ومكوناته (زر البدء، أمر البرامج Programs، أمر الإعدادات Settings، البحث عن ملف أو مجلد، إنشاء أيقونة مختصرة، استعادة الملفات المحذوفة) ▪ لوحة التحكم (شاشة التوقف، تغيير مؤشر الفأرة، التحكم بسرعه، تثبيت البرامج وإزالتها، تعديل الوقت والتاريخ، تعليمات عن القرص، محتويات الجهاز، طلب المساعدة Help) 	نظام التشغيل (Windows XP) النوافذ	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ تعريف MS-Word ▪ فتح وإغلاق الـ Word ▪ شاشة تحرير نصوص Word والتعامل معها ▪ 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 لقوالب، تباعد الفقرات، نسخ والتنسيق، القاموس، علامات الجدولة، المسافات البادئة 	ميكروسوفت وورد Microsoft Word	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ تعريف الاكسل، شاشة الاكسل والتعامل معها ▪ إنشاء ورقة عمل ▪ استخدام الصيغ الرياضية، الصيغ التي تنتج خطأ ▪ نقل، نسخ الخلايا، نقل ونسخ ورقة العمل، بحث واستبدال الانتقال إلى الخلية، حذف ومسح الخلايا، إدراج. ▪ إدراج صف وعمود، إظهار وإخفاء وتعديل الصف والعمود، إعادة تسمية ورقم العمل، وإخفاء ورقة العمل، شكل الأرقام، محاذاة البيانات، إضافة حدود 	ميكروسوفت اكسل Microsoft Excel	

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2009/2008

	<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 Microsoft PowerPoint</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، إلحاق 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 The Internet</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 Microsoft Access</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	20% عملي	الأول
/ / : التاريخ	20% عملي	الثاني
/ / : التاريخ	10%	أعمال الفصل
/ / : التاريخ	50% عملي	الامتحانات النهائية
		المشروع و الوظائف
		المناقشات و تقديم المحاضرات

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 سعيغان، جامعة اليرموك 2005م.
2. رخصة قيادة الكمبيوتر الدولية ICDL، بسيوني عبد الحميد - القاهرة، 2005.
3. الحاسوب والبرمجيات الجاهزة: مهارات الحاسوب، محمد بلال الزعبي - عمان، 2004.
4. دليل المستخدم ميكروسوفت ورد، د. محمد بلال الزعبي وآخرون، 2003.
5. الحاسوب والبرمجيات الجاهزة، دار الأمل للنشر، الطبعة الخامسة 2003م.
6. دليل المستخدم ميكروسوفت ويندوز، دار العربية للعلوم، شركة ميكروسوفت، 1998
7. Microsoft Office 2000 Complete, A. Roman off Sygex, 2000.
8. Robert T. Graner Etal 1998, Exploring Microsoft Office 97 Professional, Prentice, Hall, Volume.

❖ تطبق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2009/2008

برنامج المهن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	21108251
اسم المادة الدراسية	التعزيز الصحي
عدد الساعات المعتمدة	(2)
عدد الساعات النظرية	(2)
عدد الساعات العملية	()



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.



الوصف العام:

الزمن	محتويات الوحدة	اسم الوحدة	رقم الوحدة
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ الصحة مفهومها ومحدداتها. ▪ الرعاية الصحية الشاملة ومستوياتها. ▪ الوقاية الشاملة ومستوياتها. ▪ دور التنقيف الصحي في المستويات كافة. النظام الصحي في الأردن. ▪ الهيئات والجهات المسؤولة عن تنفيذ التنقيف الصحي. 	الصحة	1.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ التعريف. ▪ الأنشطة. ▪ الأهداف. ▪ خطوات العملية التنقيفية. 	التنقيف الصحي	2.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ توزيع السكان حسب الجنس والسن. ▪ 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. 	توزيع السكان	3.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ المدافعية من أجل الصحة: تعاريف المدافعية والحاجة والسلوك. ▪ نظريات المدافعية: النظريات المبنية على الحاجات، النظريات المبنية على النسق. 	المدافعية من أجل الصحة	4.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ العوامل المتصلة بالسلوك الصحي. ▪ التعلم، العوامل الاجتماعية والعاطفية، المعرفة والإدراك. ▪ نماذج تغيير لا الاتجاهات؛ الاحتكام للخوف، والاحتكام للمعلومات. ▪ نماذج المعتقدات الصحية، نموذج المعتقد الصحي: أسباب ظهوره ومكوناته ومحدداته ونقاط الضعف فيه. ▪ نظريات الفعل المبرر والسلوك المخطط، و التعليم الاجتماعي والمعرفة الاجتماعية. ▪ ونظرية مراحل التغيير. ▪ نماذج 	العوامل المتصلة بالسلوك الصحي	5.

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2009/2008

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

طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ	10%	اعمال الفصل
/ / : التاريخ	20%	الامتحان الثاني
/ / : التاريخ	20%	الامتحان الثاني
/ / : 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 لخطة تنقيفية لمشكلة صحية يختارها الطالب.

الكتب و المراجع:

1. الزامل، لمى غازي دير، التنقيف الصحي مكتبة المجتمع العربي، عمان، 2005.
2. التنقيف الصحي في مجال التمريض، مكتبة المجتمع العربي للنشر والتوزيع عمان 2004.
3. وفاء وفضة، منذر، التنقيف الصحي في مجال التمريض، مكتبة المجتمع العربي، عمان 2004.
4. شريم أحمد بشر الثقافة الصحية، عمان، 2002، المؤلف.
5. الدكتور محمد حسن الزعبي (2000) مدخل إلى طب المجتمع. مطبعة الأمن العام. عمان.
6. د-11 محمد نجيب الصرايرة، د. صالح القادري، د. أحمد البطاينة ، د. محمود شلبية، و إ. محمد جهاد الشريدة (1995) إستراتيجيات الإعلام والتعليم والاتصال في المجال الصحي. منظمة اليونيسيف، مكتب الأردن، عمان.
7. عبد الرحمن عدس ، محي الدين توك (1993) المدخل إلى علم النفس، الطبعة الثالثة، مركز الكتب الأردني، عمان
8. منظمة الصحة العالمية (1989) التنقيف من أجل الصحة. دليل التنقيف الصحي. منظمة الصحة العالمية؛ جنيف.

English References:

1. Ryan, R.M., & Deci, E.L. (2002). An overview of self-determination theory: An organismic dialectical perspective. In E.L. Deci & R.M. Ryan (Eds.), Handbook of self-determination research (pp. 3-33). Rochester, NY: University of Rochester Press
2. Ryan, R., & Deci, E. (2000). Self-determination theory and the facilitation of intrinsic motivation, social development, and well-being. American Psychologist, 55(1), 68-78.
3. Ryan, R. M., & Deci, E. L. (2000). Intrinsic and extrinsic motivations: Classic definitions and new directions. Contemporary Educational Psychology, 25, 54-67.
4. Glantz K, Lewis FM, Rimer BK, eds (1997). Health Behavior and Health Education: Theory, Research, and Practice. 2nd ed. San Francisco, CA: Jossey-Bass, Inc.
5. Tones K & Tiford S (1994) Health Education Effectiveness, Efficiency and Equity .2nd Ed, Chapman &Hall.
6. Ajzen, I. (1991). The theory of planned behavior. Organizational Behavior and Human Decision Processes, 50, 179-211.
7. Ajzen, I. (1988). Attitudes, personality and behavior. Milton Keynes, England: Open University Press
8. Kleinginna, P., Jr., & Kleinginna A. (1981a). A categorized list of motivation definitions, with suggestions for a consensual definition. Motivation and Emotion, 5, 263-291.
9. Deci, E.L., & Ryan, R.M. (1985). Intrinsic motivation and self-determination in human behavior. New York: Plenum
10. McClelland D. (1985) Human Motivation. New York: Scott, Forsman.
11. Deci, E. L., & Ryan, R. M. (1980). Self determination theory: When mind mediates behavior. The Journal of Mind and Behavior, 1, 33-43.

البرنامج المهمن الطبية المساعدة

التخصص	السجل الطبي
رقم المادة الدراسية	21103113
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"> ▪ مبادئ الرعاية الصحية الأولية ▪ عناصر الرعاية الصحية الأولية إعلان المآتا عام (1978) وتوضيح كل عنصر من هذه العناصر ▪ مستويات الرعاية ومستويات الوقاية. ▪ دور العاملين في تطبيق عناصر الرعاية الصحية الأولية ▪ دور الوزارات والمؤسسات الأخرى في مجال التنمية الشاملة بما يحقق عناصر الرعاية الصحية الأساسية ▪ زيارة لأقسام الرعاية الصحية الأولية في مديرية الصحة 	مفهوم الرعاية الصحية الأولية	1.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ الأمراض الشائعة في الأردن مثل أمراض الجهاز التنفسي، الاسهالات، والطفيليات <ul style="list-style-type: none"> ○ طرق التشخيص ○ الأسباب ○ الوقاية ▪ الأمراض المستوطنة: الحمى المالطية، التيفوئيد، السل، اللشمانيا <ul style="list-style-type: none"> ○ طرق التشخيص ○ الأسباب ○ الوقاية 	الأمراض الشائعة والأمراض المستوطنة	2.
4	<ul style="list-style-type: none"> ▪ خدمات الأمومة والطفولة <ul style="list-style-type: none"> ○ فحص ما قبل الزواج ○ رعاية الحامل ما قبل الولادة، وأثناء الولادة، والنفاس ○ تطعيم الحوامل ○ رعاية الطفل ومراقبة نموه، والكشف المبكر عن الاعاقات وأنواعها ○ الرضاعة الطبيعية ○ الفطام ○ خدمات تنظيم الأسرة ○ المشورة للزوج وللزوجة. ○ وسائل تنظيم الأسرة. ○ معالجة العقم لدى الإناث والذكور. ○ زيارة مراكز الأمومة والطفولة 	الأمومة والطفولة	3.

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

طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ	%20	الامتحان الأول
/ / : التاريخ	%20	الامتحان الثاني
/ / : التاريخ	%10	أعمال الفصل
/ / : التاريخ	%50	الامتحانات النهائية
		المشروع و الوظائف
		المناقشات و تقديم المحاضرات

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 لمساعدين 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. Charney, William, Emerging Infections Disease & the threat to occupational health in U.S & Canada (Public administration & public policy -2006).

❖ تطبق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2009/2008

10. Starfield, Barbara, Primary care: Balancing Health needs, Services, and Technology (Sep 18, 2006).
11. O'Mara, Peggy, Vaccinations: The issue of our times, 2006.
12. Communicable Disease Control Handbook, Oct 1, 2005.
13. Farrell, Jeanette, Invisible Enemies: Stories of infectious diseases, 2005.
14. Link, Kurt, The vaccine controversy: the history, use and safety of vaccinations, 2005.
15. . McDaniel, Susan & Campbell, Thomas L. & Hepworth, Jeri and Alan Lorenz Family – Oriented Primary Care: A Manual For Medical Providers (Aug 27, 2004)
16. Star, Winfred L., Women's Primary Health Care: Protocols For Practice, Second Edition (Jan 2004).
17. Wick, Frederick S. South, Infectious diseases in 30 days, 2003.
18. Young kin, Ellis Q. and Davis, Marcia Szmania, Women's Health: A Primary Care Clinical Guide, (May, 2003).
19. Perlin, David & Cohen, Am, The Complete Idiots Guide To Dangerous Disease & Epidemics, 2002.
20. Giesecke, Johan, Modern Infectious Disease Epidemiology, (2001).
21. Jamison, Jennifer R., Maintaining Health in Primary Care: Guidelines for Wellness In the 21st Century, 2001.
22. Stanberry, Lawrence R. & Bernstein, David I., Sexually transmitted diseases: Vaccines, Prevention and control, 2000.
23. Murphy, Christine, the Vaccination Dilemma, 2000.
24. Control of Communicable Diseases Manual 2000.
25. The HPC Working Group, Analysis of the contents of the Eight Elements of primary Health Care. Final Report
26. Magazine Subscription, Women's Health in Primary Care Clinical Group, (12 issues, 12 Months



برنامج المهن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	21108261
اسم المادة الدراسية	مياه الشرب
عدد الساعات المعتمدة	(3)
عدد الساعات النظرية	(2)
عدد الساعات العملية	(3)



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

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2009/2008

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



طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ	%10	الامتحان العملي
/ / : التاريخ	%20	الامتحان الاول
/ / : التاريخ	%20	الامتحان الاول
/ / : التاريخ	35% نظري 15% عملي	الامتحان النهائي

طرق التدريس:

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

الكتب و المراجع :

1. محمود، إبراهيم ابداح، اختبارات ومواصفات المياه، مكتبة دار المجتمع العربية عمان، 2006.
2. عمر، إسماعيل، معالجة المياه، حمد دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع، القاهرة، 2004
3. فرج، علي، محمد علي، الهندسة الصحية - اختبارات ومواصفات المياه، دار الكتاب الحديث، القاهرة، 2004.
4. تكنولوجيا معالج المياه العادمة، اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا للجنة نيويورك 2003
5. اعداد المياه للشرب والاستخدام المنزل، محمد أحمد السيد خليل، المكتبة الأكاديمية القاهرة، 2003.
6. العكدي، حسن، حسن خالد، تكنولوجيا معالجة المياه وتحليلتها، دار زهران، عمان، 2002.
7. استراتيجية المياه والسياسات المائية في الأردن، وزارة المياه والري، عمان، 2002.
8. الردايدة، جمال، أحمد، كيمياء الماء معالجتها، دار الأمل للنشر والتوزيع، اربد 2002.
9. احمد، الماجد، عصام محمد، الماء الدار السودانية للكتب السودان، 2001
10. درويش، عبد الكريم، معالجة المياه، مياة الشرب، المياه الصناعية، مياة المرض الصحية، مياه التلوث الصناعي، 1977، دار المعرفة، دمشق.
11. المياه العذبة، مصادرها وجودتها، سمير النهراوي، الدار العربية القاهرة، 1997.

برنامج المهن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	21108271
اسم المادة الدراسية	أسس التصنيع الغذائي
عدد الساعات المعتمدة	(3)
عدد الساعات النظرية	(2)
عدد الساعات العملية	(3)



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

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

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

	Laminates.. الخ. فحوصات أحكام التغليف. Safety Of Food مأمونية تغليف الأغذية Packaging		
--	--	--	--

طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ	%10	الامتحان العملي
/ / : التاريخ	%20	الامتحان الاول
/ / : التاريخ	%20	الامتحان الثاني
/ / : التاريخ	35 % نظري 15 % عملي	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. نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي، لطفي فهمي حمزاوي، دار الكتب العلمية القاهرة، 2003.
3. الشاعر، عبد المجيد، دار اليازوري، التغذية والصحة، العملية للنشر والتوزيع، عمان 2000.
4. تنمية المهارات العلمية في الصناعات الغذائية، الشركة العربية للنشر والتوزيع (المهندسين) 2000.
5. جامعة القدس المفتوحة، حفظ وتصنيع الأغذية، عمان 2000، ط2.
6. مزاهرة اليمين سليمان، الصناعات الغذائية، دار الشروق للنشر والتوزيع، عمان 2000.
7. الغذاء والتغذية اكااديمية بيروت، 1997.
8. مبادئ هندسة التصنيع الغذائي، واطون ارنست درا المريخ، الرياض، 1994.
9. أسس علوم الأغذية Elementary Food Science، تأليف جون نيكرسون، ترجمة وأصل محمد أبو العلا وصبحي سالم بسيوني، الطبعة العربية الثانية، 1990م.

المراجع الأجنبية:

1. Norman N. Potter, Joseph H. Hotchkiss, Food Science, 5th edition, 1995.

برنامج المهن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	21108273
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، وينتظر المساق إلى أهم أسس أنظمة الرقابة الصحية على سلامة وجودة الغذاء كنظام (الهاسب) 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



الوصف العام:

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

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2009/2008

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

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

طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ	10%	الامتحان العملي
/ / : التاريخ	20%	الامتحان الاول
/ / : التاريخ	20%	الامتحان الثاني
/ / : التاريخ	35% نظري 15% عملي	الامتحان النهائي

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2009/2008

طرق التدريس:

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

الكتب و المراجع :

1. حمزاوي، لطفي فهمي، نظم الجودة المدنية في مجال التصنيع الغذائي، دار الكتب العلمية، 2006.
2. نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي، لطفي فهمي حمزاوي، دار الكتب العلمية القاهرة، 2003.
3. الشاعر، عبد المجيد، دار اليازوري، التغذية والصحة، العملية للنشر والتوزيع، عمان 2000.
4. تنمية المهارات العلمية في الصناعات الغذائية، الشركة العربية للنشر والتوزيع (المهندسين) 2000.
5. جامعة القدس المفتوحة، حفظ وتصنيع الأغذية، عمان 2000، ط2.
6. مزاهرة اليمين سليمان، الصناعات الغذائية، دار الشروق للنشر والتوزيع، عمان 2000.
7. جامعة القدس المفتوحة، تحليل الأغذية وضبط الجودة، 1998م
8. مبادئ هندسة التصنيع الغذائي، واطون ارنست درا المريخ، الرياض، 1994.
9. أسس علوم الأغذية Elementary Food Science، تأليف جون نيكسون، ترجمة وأصل محمد أبو العلا وصبحي سالم بسيوني، الطبعة العربية الثانية، 1990م

Reference

1. Julie Miller Jones, Food Safety, 2 Printing 1995.
2. WHO, World Health Statistics, Food Safety and Food borne Diseases, Geneva 1997.
3. ICMSF, Microorganisms in Foods "2", Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications, 2nd edition 1986.



برنامج المهن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	21108263
اسم المادة الدراسية	المبادئ الهندسية وتصريف الفضلات
عدد الساعات المعتمدة	(3)
عدد الساعات النظرية	(3)
عدد الساعات العملية	(3)



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

❖ تطبق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2009/2008

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

طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ	10%	أعمال الفصل
/ / : التاريخ	20%	الامتحان الأول
/ / : التاريخ	20%	الامتحان الثاني
/ / : التاريخ	50%	الامتحان النهائي

طرق التدريس:

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

❖ تطبق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2009/2008

الكتب و المراجع :

1. الصرف الصحي ومعالجة المخلفات السائلة، محمد علي فرج، دار الكتاب الحديث، القاهرة، 2004
2. تكنولوجيا معالجة المياه العادمة، الأمم المتحدة، نيويورك، 2003.
3. دليل العمليات إلى الهندسة الصحية: ضبط تنقية المياه العادمة، الدكتور عبد طالب الزاهري الحجايا، مكتبة المجتمع العربي للنشر، عمان، 2003، الطبعة الثانية
4. الهندسة الصحية، اسلام محمود ابراهيم، مكتبة المجتمع العربي للنشر، عمان، 2003، الطبعة الأولى
5. الهندسة الصحية، اختبارات ومواصفات المياه، الهندسة الصحية، محمد علي فرج، دار الكتاب الحديث، القاهرة، 2000
6. الدكتور محمد حسن الزعبي (2000) مدخل إلى طب المجتمع، مطبعة الأمن العام
7. الدكتور فاضل حسن أحمد (1996) الهندسة الصحية. جامعة عمر المختار. الدار البيضاء
8. د. سامح غرايبة ود. يحيى فرحان (1991) مدخل إلى العلوم البيئية، الطبعة الثانية، دار الشروق للنشر والتوزيع
9. عبد العزيز مصطفى (1978) الإنسان والبيئة. المنظمة العربية للثقافة والفنون، القاهرة.
10. منظمة الصحة العالمية (1988) معالجة المخلفات الصلبة في البلدان النامية، الإسكندرية.
11. الدكتور عمر كرمو (1987) الهندسة الصحية (إمداد المدن والمياه) جامعة دمشق
12. الدكتورة سلوى حجار (1987) الهندسة الصحية (البيئة ومياه المجاري) جامعة حلب.
13. معالجة المخلفات الصلبة في البلدان النامية، منظمة الصحة العالمية، الإسكندرية، 1988

English References:

1. Pruss, A., Giroult, E., & Rush brook, P.(eds.) Safe management of wastes from health-care activities .WHO Geneva
2. Cairncross ,S & Feachem ,R(1983) Environmental health engineering in the tropics. Chichester :John Wiley and Sons.
3. Davies ,F .& Basset, W.(1977)Clay's Handbook of Environmental Health. H.K. Lewis& Co Ltd ,London.



برنامج المهن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	21108281
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



الوصف العام:

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

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

طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ :	10%	الامتحان العملي
/ / : التاريخ :	20%	الامتحان الاول
/ / : التاريخ :	20%	الامتحان الثاني
/ / : التاريخ :	35% نظري 15% عملي	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. غدويس، الأمراض وأعراضها وطرق معالجتها، دار علاء الدين، دمشق، 2005
2. محمد، محمد رضوان الصيف والوقاية من الأمراض المعدية، دار الشعب القاهرة، 2000
3. عدوي، أحمد طلعت، الأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان، دار المصرية اللبنانية القاهرة، 1998.
4. الخطيب، عمان ابراهيم، أساسيات علم الأمراض، دار البازوري العلمية، عمان، 1997.
5. ايموند، رولاند، الأمراض الخمجية (الانتانية)، دار المعرفة - دمشق، 1996

English References:

1. Mausner and Bahn, Epidemiology: An Introductory Text. 2ed Edition. 1985.
2. Beaglehole. A, Bonita, R. Basic Epidemiology, WHO, Geneva 1993.
3. Rebecca G. Knapp, Clinical Epidemiology And Biostatistics, Harwal publishing Company, Pennsylvania, 1992.

❖ تطبق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2009/2008

برنامج المهن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	21108283
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، ببيولوجية وايكولوجية) 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 والقورض 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"> ■ مفهوم علم الحشرات: المفصليات والصحة العامة. الأضرار الاقتصادية للحشرات. ■ دراسة الحشرات ذات الأهمية الصحية، التصنيف، التركيب التشريحي. ■ دورة الحياة، نقل الأمراض (الذباب المنزلي، الذبابة السوداء، ذبابة تسي تسي، ذبابة الرمل، البعوض، اليق، القمل، البراغيث، الصراصير، العناكب، القراد، العث، والعقارب). 	مفهوم علم الحشرات	1.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> ■ إجراءات مكافحة. ■ الإجراءات التي تهدف إلى منع الحشرة من الوصول للإنسان . ■ الإجراءات الموجهة للحد من تكاثر الحشرات . ■ الإجراءات الموجهة لمكافحة الحشرات والقضاء عليها. 	إجراءات مكافحة	2.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> ■ مكافحة الميكانيكية. ■ مكافحة البيولوجية. ■ مكافحة المتكاملة. ■ مكافحة الموجهة. 	أنواع مكافحة	3.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> ■ مكافحة الكيماوية: تصنيفات المبيدات الكيماوية: <ul style="list-style-type: none"> ○ حسب التركيب الكيماوي، ومدة تأثيرها، وحسب تسرب المادة لجسم الحشرة، وحسب طريقة الاستعمال؛ فراغي وسطحي. فاعلية الإجراء. ○ المركبات الكيماوية وتحضيرها للاستعمال . 	المكافحة الكيماوية	4.
تدريب عملي	<ul style="list-style-type: none"> ■ أجهزة الرش في الفراغ. ■ أجهزة الرش الأرضي. ■ أجهزة الرش بالطائرات. ■ أجهزة رش المسطحات. 	المعدات والأجهزة المستعملة للرش	5.
	<ul style="list-style-type: none"> ■ الإحتياجات الواجب اتباعها عند التعامل مع المبيدات الحشرية. 	الإحتياجات الواجب اتباعها عند التعامل مع	6.

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2009/2008

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

طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ	10%	الامتحان العملي
/ / : التاريخ	20%	الامتحان الأول
/ / : التاريخ	20%	الامتحان الثاني
/ / : التاريخ	35% نظري 15% عملي	الامتحان النهائي

طرق التدريس:

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



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. حمد، حمد علي، أساسيات علم بيئة الحشرات، الدار العربية القاهرة، 2002.
 4. المبيدات وسميتها للإنسان والبيئة، احمد خميس سلامة، مكتبة بستان المعرفة، كفر الدوار، جمهورية مصر العربية، 2002.
 5. مبادئ علم وبائيات الصحة، الدكتور عصام حمدي الصفدي، دار المسيرة للنشر والتوزيع والطباعة، عمان، 2001، الطبعة الأولى
 6. الشاذلي، محمد محمد، مبادئ علم بيئة الحشرات، الدار العربية للنشر مدينة نصر، 2000.
 7. حجازي، جمال الدين محمود، جدار الجسم فيه الحشرات والاتجاهات الحديثة به المكافحة، دار هبة النيل، القاهرة، 2000.
 8. المبيدات، أنواعها، استعمالها، تأثيراتها الصحية وطرق معالجتها، الدكتور ماضي عبد الوالي الجببير، المركز العربي للخدمات الطلابية، عمان، 1998.
 9. طبوزادة، حسين، أميرة، مقاومة الحشرات والقرار والحلم لمبيدات الآفات، دار المعارف الإسكندرية، 1996.
 10. عبد الحميد وهندي، زيدان، الاتجاهات الحديثة المبيدات ومكافحة الحشرات، الدار العربية للنشر والتوزيع القاهرة، 1995.
 11. د. البنهاوي، محمد أحمد و شنودة، د. اميل وآخرون (1988) علم الحيوان، الطبعة الثانية، دار المعارف، القاهرة.
 12. منظمة الصحة العالمية (1985) مكافحة التلوث البيئي وعلاقتها بالتنمية، سلسلة لتقارير الفنية رقم 718، جنيف، منظمة الصحة العالمية .
 13. علي عبد الباقي محمد حسين و سعادي أرديني عبد الله (1984) الأسس العملية في بيئة الحشرات. مديرية دار الكتب . جامعة الموصل.
 14. محمد عطية عويس وعادل حسن أمين (1984) الآفات الحيوانية غير الحشرية. مديرية دار الكتب جامعة الموصل.
- منظمة الصحة العالمية ايكولوجية ناقلات الأمراض ، جنيف، 1981

English Reference

1. Integrated vector management in the Mediterranean region. A training manual, WHO, Regional office for the Eastern Mediterranean, Cairo, 2002.
2. Vector Control: methods for use by individuals and communities, Jan A. Rosendale, WHO, Geneva, 1997.
3. Manson-Bahr, P. and Apter, F. (1983) Manson's Tropical Diseases, Bailliere Tindall. London.

برنامج المهن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	21108237
اسم المادة الدراسية	الصحة المهنية
عدد الساعات المعتمدة	(3)
عدد الساعات النظرية	(2)
عدد الساعات العملية	(3)



وصف المادة الدراسية:

❖ يتضمن هذا المساق المبادئ الأساسية للصحة المهنية ، والمخاطر المهنية المختلفة التي قد يتعرض لها الشخص العامل أثناء ممارسته لمهنته أو بسبب ممارسته هذه المهنة .وأهم الأضرار الصحية الناجمة عن التعرض لها .وكيفية حماية العامل لنفسه والتقليل من آثار هذه المخاطر. والتعرف بالمخاطر التي تهدد صحته والطرق الأساسية للتحكم بهذه المخاطر والسيطرة عليها.

أهداف المادة الدراسية:

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

1. مفهوم الصحة المهنية ومجالاتها وأهميتها .
2. العلاقة التبادلية بين العامل والعمل والمجتمع.
3. المخاطر المهنية الرئيسية الناتجة عن ممارسة المهنة أو بسببها .
4. الأضرار الصحية التي يمكن أن تنجم عن التعرض للمخاطر المهنية (إصابات وحوادث وأمراض ووفيات)
5. برامج الصحة المهنية المتوافرة - التعزيزية وخدمات الصحة المهنية ،والأنشطة الوقائية والعلاجية والبيئية .
6. الطرق الرئيسية للحد من المخاطر المهنية والسيطرة عليها.
7. كيفية إجراء كشف صحي على المؤسسات والمصانع وأماكن العمل المختلفة التي يعمل الإنسان فيها.
8. الدور الرئيس للفريق الصحي في مجال الصحة المهنية ودور المراقب الصحي.
9. الحدود العتبية للمخاطر المهنية ،والتشريعات الخاصة بالصحة المهنية.



الوصف العام:

رقم الوحدة	اسم الوحدة	محتويات الوحدة	الزمن
1.	الصحة المهنية	<ul style="list-style-type: none"> ■ التعريف الصحة المهنية. ■ لمحة تاريخية. ■ تطور مفهوم الصحة المهنية. ■ العلاقة بين الصحة والعمل، اهتمامات الصحة المهنية وأهدافها وفوائدها لكل من العامل وصاحب العمل والمجتمع. ■ مصادر خسارة العمل والصناعة. 	
2.	مخاطر العمل	<ul style="list-style-type: none"> ■ الإصابات/ الحوادث. ■ الأمراض المهنية، العجز والإعاقات، والوفيات. 	
3.	العوامل الهندسية والميكانيكية	<ul style="list-style-type: none"> ■ العوامل الهندسية والميكانيكية. ■ تصميم مكان العمل وتوزيع الآلات. ■ المواءمة وأهميتها الصحية. 	تدريب عملي
4.	العوامل الفيزيائية ومخاطرها	<ul style="list-style-type: none"> ■ العوامل الفيزيائية ومخاطرها، أنواعها ومصادرها وتأثيراتها في الصحة: الإنارة، والتهوية والحرارة والضجيج والإشعاعات والاهتزازات والكهرباء. الحدود العتبية وطرق قياسها وتقييمها. 	تدريب عملي
5.	العوامل الكيماوية ومخاطرها	<ul style="list-style-type: none"> ■ أنواعها ومصادرها وتأثيراتها الصحية. قياس مستويات التعرض والحدود العتبية وقياسها وتقييمها. 	
6.	العوامل الحيوية	<ul style="list-style-type: none"> ■ أنواعها ومصادرها وتأثيراتها الصحية. 	
7.	العوامل الاجتماعية	<ul style="list-style-type: none"> ■ العوامل الاجتماعية والنفسية والعلاقات التبادلية بين العمل والمجتمع. 	
8.	برامج الصحة المهنية	<ul style="list-style-type: none"> ■ أنشطة تعزيز الصحة، خدمات الصحة المهنية. ■ صحة العاملين: الفحوصات الأولية والدورية. ■ صحة بيئة العمل. ■ الأنشطة الوقائية. ■ الأنشطة العلاجية. ■ الأنشطة البيئية. 	تدريب عملي
9.	المبادئ الأساسية لرقابة المخاطر المهنية والسيطرة عليها	<ul style="list-style-type: none"> ■ المبادئ الأساسية لرقابة المخاطر المهنية والسيطرة عليها. 	تدريب عملي
10.	فريق الصحة المهنية	<ul style="list-style-type: none"> ■ فريق الصحة المهنية. ■ مهام كل عضو في الفريق. 	تدريب عملي

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2009/2008

11.	التشريعات والقوانين	<ul style="list-style-type: none"> ▪ إيجابياته وسلبياته. ▪ التشريعات والقوانين الأردنية الخاصة بالصحة المهنية. ▪ المقاييس والمواصفات الأردنية.
-----	---------------------	---

طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ	10%	امتحان عملي
/ / : التاريخ	20%	الامتحان الاول (نظري)
/ / : التاريخ	20%	الامتحان الثاني (نظري)
/ / : التاريخ	35% نظري و 15% عملي	الامتحان النهائي (نظري وعملي)

طرق التدريس:

1. المحاضرات ، استعمال وسائل الإيضاح المختلفة .
2. المناقشات الصفية .
3. التدريبات المخبرية .
4. الزيارات الميدانية.

الكتب و المراجع :

1. صالح وأسامة، طارق ، الصحة والبيئة، مكتبة المجتمع العربي، عمان، 2006.
2. سترا نكس، جيريجي، دليل المدير إلى الصحة والسلامة في العمل، مجموعة النيل، القاهرة، 2003.
3. الصحة المهنية: دليل العاملين الرعاية الصحة الأولية: مؤلف منظمة الصحة العالمية، منظمة الصحة العالمية، القاهرة، 2003.
4. الدكتور محمد حسن الزعبي (2000) مدخل إلى طب المجتمع. مطبعة الأمن العام، عمان.
5. الغذاء والتغذية، اكااديمية بيروت، 1997.
6. الدكتور محمد توفيق خضير (1992) الشامل في الصحة العامة، مطبعة صوفان، عمان.
7. الغمش، مصطفى، مبادئ الصحة العامة، دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع - عمان.
8. الدكتور حكمت جميل (1985) السلامة المهنية .دار التقني للطباعة والنشر، بغداد.
9. الدكتور عبد الرزاق الخطيب والسيد فريد قطريب (1981) الصحة والسلامة المهنية لعمال الصناعات والميكانيكية. دار الثقافة والإعلام، دمشق.

البرنامج المهمن الطبية المساعدة

التخصص	السجل الطبي
رقم المادة الدراسية	21103251
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.



الوصف العام:

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

طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ	20%	الامتحان الأول
/ / : التاريخ	20%	الامتحان الثاني
/ / : التاريخ	10%	أعمال الفصل
/ / : التاريخ	50%	الامتحانات النهائية
		المشروع و الوظائف المناقشات و تقديم المحاضرات

❖ تطبق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2009/2008

طرق التدريس:

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

الكتب و المراجع :

1. الأستاذ البواعنة، عبد المهدي، إدارة المستشفيات والخدمات الصحية "التشريع الصحي والمسؤولية الطبية"، الأردن - عمان، دار الحامد للنشر والتوزيع، 2003.
2. المحامي مصاروة، هيثم حامد والأستاذ البواعنة، مهدي، مجموعة التشريعات الصحية في المملكة الأردنية الهاشمية، عمان - مكتبة الحامد، 2000.
3. القوانين والأنظمة التي تم نشرها بالجريدة الرسمية الأردنية خلال السنوات الأخيرة:
 - قانون الصحة العامة لعام (2002).
 - قانون الغذاء والدواء (2001)
 - قانون المواصفات والمقاييس (2000)
 - قانون البلديات وتعديلات حتى 1994/12/31.
 - نظام التأمين الصحي الأردني المعمول به حالياً.
 - قانون نقابة الأطباء المعمول به حالياً.
 - قانون العمل الأردني (1996).
 - قانون البيئة (1995)
 - قانون الطاقة (1987).



برنامج المهن الطبية المساعدة

التخصص	المراقبة الصحية
رقم المادة الدراسية	21108200
اسم المادة الدراسية	التدريب الميداني
عدد الساعات المعتمدة	(3)
عدد الساعات النظرية	(0)
عدد الساعات العملية	(280) ساعة عمل



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

❖ تطبيق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2009/2008

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

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

طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ :	10%	أعمال الفصل
/ / : التاريخ :	40%	امتحانات عملية
/ / : التاريخ :	50%	الامتحان النهائي تقييم عملي في الميدان

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

❖ تطبق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2009/2008