

# ملخص توصيف مقررات دبلوم الصحة العامة

## تغذية الانسان \_ 111مصح-٣

يشتمل المقرر على دراسة المصطلحات المتعلقة بالتغذية، دراسة العناصر الغذائية وأقسامها ومصادرها وأهميتها لجسم الانسان، والهضم والامتصاص والتمثيل الغذائي للعناصر الغذائية، وأمراض سوء التغذية، الوجبات الغذائية المتوازنة، التوصيات الغذائية الدولية، تخطيط الوجبات الغذائية، المجموعات الغذائية، الهرم الغذائي، البدائل الغذائية، الطرق الصحية لطهي الطعام، أنواع الحميات الغذائية في المستشفيات.

## الصحة العامة \_ 112مصح-٣

يتناول المقرر دراسة المفاهيم المتعلقة بالصحة العامة ومكونات برامج الصحة العامة وأدوار ومسؤوليات مفتشي الصحة العامة والتعرف على الوضع الصحي والرصد والتحقق وحشد الشراكات المجتمعية لتعزيز صحة المجتمع وإنفاذ القوانين واللوائح وتقييم فعالية الخدمات الصحية وإمكانية الوصول إليها من المستفيدين وكيفية إجراء البحوث والاستفادة من الرؤى الجديدة والحلول المبتكرة للمشاكل الصحية .

## وبائيات \_ 113مصح-٣

يتناول المقرر دراسة المفاهيم المتعلقة بعلم الوبائيات وأدوار ومسؤوليات مفتشي الصحة العامة والتعرف على الوضع الصحي والرصد والتحقق وحشد الشراكات المجتمعية لتعزيز صحة المجتمع وإنفاذ القوانين واللوائح وتقييم فعالية الخدمات الصحية وكيفية السيطرة على الامراض الوبائية

## اخلاقيات المهنة \_ 003خلق-٣

تعريف الطالب / الطالبة بمفهوم أخلاقيات العمل ومهنة الإدارة وأهم المواصفات الأخلاقية التي ينبغي أن يتصف بها العامل والممتحن للعمل الإداري، وكذلك ما ينبغي عليه تجنبه من الأخلاقيات السالبة، وإلقاء الضوء على أهم النظريات التي تفسر الأخلاق عموماً وأخلاقيات العمل على وجه الخصوص وكذلك التعرف على أخلاقيات العمل في الإسلام.

## صحة البيئة \_ 112مصح-٣

مقرر صحة البيئة يركز على تعليم الطلاب المعارف المهارات اللازمة للمشاركة بفاعلية في حل المشاكل البيئية التي تؤثر على الصحة العامة ومعرفة العلاقة بين الامراض والتغيرات البيئية وكيف وضع الدراسات لتقييم الاثار البيئية على صحة الانسان.

## التدريب الميداني \_ 116مصح-هـ

تطبق الاشتراطات الصحية على المنشآت ذات العلاقة بصحة وسلامة الأغذية وتوضح طرق التخلص السليم من القمامة والمخلفات في المساكن والمسالخ والمطاعم والأسواق والشوارع تفحص مياه الشرب لمدى ملاءمتها للمعايير الصحية العالمية تميز بين المنتجات الغذائية الصالحة والفاضة المعروضة في الأسواق، تؤدي واجبات وسلوكيات التعامل مع الآخرين في جهة التدريب تقدر على كتابة تقرير عملي ومهني موجز بناء على التدريب الميداني تتقن مهارات الاتصال مع أفراد جهة التدريب بشكل جيد

## الصحة الدولية \_ 214مصح

تناول هذا المقرر الصحة الدولية من منظور الامراض المستجدة والجائحات العالمية ومعرفة طرق الوقاية والمكافحة، كما يتناول اللوائح الصحية الدولية لتنظيم الإجراءات الصحية الدولية وحركة المسافرين.

## إدارة الكوارث \_ 211مصح

يشتمل المقرر على مفاهيم إدارة الكوارث المختلفة والتعريف بمصطلحات علم الكوارث وإدارتها والآثار السالبة التي تحدثها والاستعداد والتحسب لها ولمخاطرها. كذلك استخدام الإنذار المبكر في إدارة الكوارث ، العلاقة بين درء الكوارث والسياسة العامة مرحلة تلطيف آثار الكوارث، مرحلة إعادة تأهيل وتعمير ما دمرته الكوارث

## صحة وسلامة الغذاء \_ ١١٤ مصح-٣

يتناول المقرر دراسة المصطلحات المتعلقة بصحة وسلامة الغذاء، بطاقة البيانات للمواد الغذائية، الأحياء الدقيقة ، فساد الأغذية ، حفظ الأغذية ، التسمم الغذائي ، الأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء ، المواد المضافة للأغذية ، هيئات المواصفات والمقاييس والجهات الرقابية ، نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة HACCP ، التفتيش الغذائي ، سحب العينات الغذائية ، حقيبة المراقب الصحي.

## مهارات الاتصال \_ ٠٠٤-تصل-٣

أن يكون الطالب قادرا على فهم العمليات الأساسية في الاتصال الإنساني، ويحفظ قدراته ويعبر عن ذاته بشكل جيد والاستفادة منها في مجالات الصحة العامة فيما يتعلق بحل المشاكل الصحية.

٢- أن يكتسب الطالب مهارات اتخاذ القرار وأساليب حل المشكلات والعمل مع أناس من مختلف الثقافات.

٣- أن يعرف الطالب طبيعة الاتصال الجماهيري والاستفادة منها تقديم برامج التثقيف الصحي والتوعية الجماهيرية.

## إدارة المؤسسات الصحية \_ ٢١٢ مصح ٢

تعتبر الإدارة الصحية من أهم فروع علوم الصحة العامة ولا يكتمل أي تخصص فيها إلا بدراسة مبادئ علة الإدارة الصحية. ويشتمل مقرر الإدارة الصحية الى التعريف بمبادئ الإدارة الصحية و الاساليب العلمية للإدارة وكيفية اتخاذ القرارات و التخطيط و وظائف الإدارة.

## الاحصاء الحيوي \_ ٢١٦ مصح-٢

تعريف الطالب بالمبادئ العامة للإحصاءات الحيوية. تعريف الطالب علاقة الطرق الاحصائية المختلفة بالأبحاث الطبية المختلفة. تطبيق الطرق الاحصائية الوصفية والتحليلية وتقويمها.

## مكافحة نواقل الأمراض \_ ١٣٠ مصح-٣

. يشتمل المقرر على مقدمة عن الحشرات وعلاقتها بالأمراض المختلفة بالإضافة إلى أنواعها وتقسيماتها و توزيعها و صفاتها البيولوجية و طرق مكافحتها

## نظام المعلومات الصحية \_ ٢١٣ مصح

يهدف المقرر إلى تعريف الطلاب بمفهوم نظم المعلومات الصحية ومكوناتها الأساسية كما تهدف المادة إلى التعرف على أسس إنشاء النظم المعلوماتية في المنشآت الصحية ومدى استخداماتها في قسم السجلات الطبية.

## التدريب الميداني \_ ٢١٧ مصح

يهدف المقرر الي تزويد الطلاب بمعرفة نظام المعلومات الصحية بالمؤسسات الصحية ، معرفة الاشتراطات المتعلقة بالمسافرين القادمين للملكة العربية السعودية ، معرفة المصطلحات المتعلقة بالصحة الدولية وصحة المسافرين ، التفريق بين نمط الإدارة المختلفة بالمؤسسات الصحية ، التفريق بين الهياكل الإدارية للمؤسسات الصحية ، التحليل للبيانات الصحية باستخدام الطرق والأدوات الإحصائية المختلفة ، استخدام الطرق المختلفة والمتكاملة لمكافحة نواقل الامراض ، العمل كفريق لتحليل البيانات الصحية والاستفادة منها في اتخاذ القرارات الصحية ، المشاركة في وضع برامج مكافحة المتكاملة لمكافحة النواقل ،

## مراقبة جودة الأغذية \_ ٢٢٥ مصح

التعرف على عناصر جوده الأغذية وكيفية عملية المراقبة وتطبيق الاشتراطات الصحية

## الاشتراطات الصحية \_ ٢٢٦ مصح

يتناول هذا المقرر أهمية معرفة الطلاب للاشتراطات الصحية المختلفة لاماكن اعداد الطعام والمصانع ومدى الالتزام بتطبيق هذه الاشتراطات الصحة وأيضا يمكن الطلاب من اجراء عمليات التفتيش الصحي للتأكد من مطابقة المواصفات

## الصحة المدرسية \_ ٢٢٣ مصح -

تنمية المعلومات والمعارف لدى الطالبات حول الاسس الصحية السليمة ومقاييس الصحة وتحديد البيئة الصحية والعناصر الأساسية للصحة و شرح امراض سوء التغذية و الامراض المعدية و المزمنة

## مكافحة العدوي \_ ٢٢١ مصح

يتناول هذا المقرر المفاهيم الأساسية المتعلقة بمكافحة العدوي داخل المؤسسات الصحية المقررة لتلقي الخدمات الطبية للمجتمع ويمكن الطالب من معرفة الطرق الأساسية لتوفير بيئة سليمة للمستفيدين من الخدمة ولعاملين في المؤسسات الصحية

## ميكروبيولوجي الأغذية والمياه \_ ٢٢٤ مصح-٣

يناول هذا المقرر المفاهيم الأساسية للميكروبيولوجيا الغذائية والمياه والتي تحتوي على معرفة أنواع الاحياء الدقيقة التي لها علاقة مع امراض الصحة العامة وطرق الوقاية والمكافحة ويتم في هذا المقرر تدريب الطلاب علي طرق اخذ العينات وحفظها وتحليلها وكما يتم تدريبهم علي مهارات التقصي الوبائي في حالات الفاشيات المتعلقة بالتسمم الغذائي

## التدريب الميداني - 227 مصح

يتناول التدريبي معرفة المكونات الأساسية للصحة المدرسية ، معرفة المصطلحات الأساسية لميكروبيولوجيا الأغذية والمياه ، فهم المصطلحات المتعلقة بالاشتراطات الصحية لوزارة الصحة السعودية ، المسح الميداني للمدارس للتعرف علي المشاكل الصحية بالبيئة المدرسية ، التفتيش الميداني لاماكن اعداد الأطعمة والمشروبات للتأكد من مطابقة الاشتراطات الصحية ، مراقبة جودة الأطعمة من النواحي الصحية في أماكن الحفظ والعرض ، العمل مع الفريق لتحديد تطبيق الاشتراطات الصحية لاماكن الأغذية وتصنيع اللحوم ، المشاركة في الفرق المعدة لمراقبة جوده الأغذية ، تقصي المشاكل الصحية بالمؤسسات التعليمية والتأكد من تطبيقها للاشتراطات الصحية ،