

خلال حفل تكريم الطلبة الفائزين

الأثري: نفخر بمتفوقينا.. ومهنة التمريض من أصعب الوظائف



تكريم أحد المشاركين



الأثري يتحدث

على هامش الحفل تم تكريم الكادر التمريضي من مستشفيات وزارة الصحة ومدير معهد التمريض سابقا شيخه المذن كما قام الطلبة المتوقع تخرجهم بإداء قسم التمريض.

حضر الحفل كلا من نائب المدير العام للشؤون الإدارية والمالية د.محمود فخرا ونائب المدير العام لشؤون التمريض بالإنابة د.حسن الزكي ومدير المعهد العالي للاتصالات والملاحة عباس السماك وساعد المدير الكائن مندر الكندري وعدد من أعضاء الهيئة التدريسية.

■ العوضي: المعهد شهد تطوراً سريعاً ونقلته نوعية تعليمية أدت إلى زيادة الإقبال عليه

مدير معهد التمريض للشؤون العلمية فريدة العوضي إن معهد التمريض شهد تطوراً سريعاً ونقلته نوعية تعليمية أدت إلى زيادته الإقبال على هذه المهنة الإنسانية متمثلة بزيادة أعداد الطلبة الراغبين في الالتحاق بالمعهد ودراسة التمريض، مضيفة أن المعهد يسعى باستمرار

مرحلة توصيل الأمانة لأصحاب الأساسة، موضحاً أن مهنة التمريض ليس من السهل المضي بها لما لها من ظروف وصعوبات ولكن لهذه المهنة الأجر الكبير عند رب العالمين متمنياً لأبنائه الطلبة المزيد من التقدم والنجاح بحياتهم العلمية والعملية.

من جانبها أوضحت مساعد

تحت رعاية و حضور مدير عام الهيئة العامة للتعليم التطبيقي والتدريب الدكتور أحمد صالح الأثري نظم معهد التمريض حفل تكريم الطلبة الفائزين والمتفوقين والمثاليين والموظفين للعام التدريبي 2013/2014 وذلك على مسرح المعهد العالي للاتصالات والملاحة -الشويخ.

التي مدير عام الهيئة خلال الحفل د.أحمد الأثري كلمة أكد فيها أن معهد التمريض يكاد ينطق فرحة واعتزازاً وفخراً بتكريم من يبدل لأجلهم كل ما يستطيع من جهود ليصل بهم إلى

برنامج الرحلة تضمن العديد من الفعاليات كتوزيع المطويات وعمل المسابقات

«العلوم الصحية» زارت معهد دسمان للسكري



وفد العلوم الصحية أثناء زيارته لمعهد دسمان

نظم قسم علوم الأغذية والتغذية بكلية العلوم الصحية التابعة للهيئة العامة للتعليم التطبيقي والتدريب رحلة لحضور «دورة الطبخ الصحي» بمعهد دسمان للسكري، بحضور مدير قسم التغذية بالمعهد د. رلي بركة وعدد من أعضاء هيئة التدريس و التمريض والإداريين بالكلية.

تضمن برنامج الرحلة العديد من الفعاليات كتوزيع المطويات وعمل المسابقات وتبادل المعلومات المتعلقة بالغذاء وقوائده وتوزيع الجوائز على المشاركين، كما أعد الشيف جورج من معهد دسمان وصفة الكينوا على الطريقة التايلندية ووصفة الشيزيك بالفراولة حيث تميزت وصفاته بالسرعات الحرارية القليلة والقيمة الغذائية العالية.

بنهاية الرحلة قدمت مدير قسم التغذية بالمعهد د. رلي بركة شرح وافي عن القيمة الغذائية لمكونات هذه الوصفات، كما تم أخذ الجميع بجولة تعريفية للمعهد.

■ الدورة تضمنت شرحاً وافياً عن القيمة الغذائية لبعض الأغذية

تناولت مضار الوجبات السريعة على الجسم وعلاقتها بالسمنة

«علوم الأغذية» نظمت محاضرة عن التغذية السليمة



المشاركين في المحاضرة

مثل مضار الوجبات السريعة على الجسم وعلاقتها بالسمنة، ومضار المشروبات الغازية على الصحة وعلى الأطفال بالأخص، كما تم شرح أهمية تناول الفطور وفوائد تناول المأكولات الصحية كالحليب والخضار والفاكهة، وتم إلقاء الضوء على الأهمية التي تشكلها الرياضة.

نظم قسم علوم الأغذية والتغذية بكلية العلوم الصحية التابعة للهيئة العامة للتعليم التطبيقي والتدريب محاضرة بعنوان «التغذية السليمة»، تحت إشراف أ. بليغ العوضي وطالبات مقرر التغذية التغذوي، وذلك في مدرسة أنجفة الابتدائية-بتين.

خلال المحاضرة تم طرح العديد من المواضيع الهامة



تلاميذ رياضيات للمطابق

مدير «التطبيقي» استقبل المالح الثقافي السعودي لدى الكويت

استقبل مدير عام الهيئة العامة للتعليم التطبيقي والتدريب الدكتور أحمد الأثري المالح الثقافي السعودي لدى الكويت عبدالحسن الشبانة وذلك بمكتبه في ديوان عام الهيئة بالعدلية.

وتم خلال اللقاء الحديث حول عدة موضوعات



د. أحمد الأثري يستقبل المالح الثقافي السعودي

متطوعات «الأمل» زرن شركة مطاحن الدقيق والمخابز الكويتية



المتطوعات أثناء زيارته لمصنع البسكويت

وتتم عملية التغليف البسكويت بإكياس كل على حدة ومن ثم في صناديق للشحن ويكتب على الكيس والصدوق تاريخ الصنع والإنتهاء والساعة المصنع بها ورقم المصنع حيث لكل مصنع رمز وذلك لاستقبال الشكاوي أو الاقتراحات.

كما أضاف الخطيب بأنه يتم تصدير هذا البسكويت لدول الخليج، حيث أنشئ هذا المصنع سنة 1970م، وحاصل على شهادة الأيزو 22000 في الأمن والسلامة، ويعمل في هذا المصنع 80 عامل على فترتين من الزمن، وقد أحب أن يشارك جريدتنا في ما هو جديد في مصنع البسكويت وهو البسكويت بنكهة الكمون وبانه سيتم افتتاح مصنع للبسكويت الخالي من الجيلاتين قريباً.

استقبل مدير العلاقات العامة بدر الخضر في شركة مطاحن الدقيق والمخابز الكويتية الهام الفارس متطوعات من جريدة الأمل وبعض من أفراد ذوي الإعاقة وأولياء أمورهم في رحلة ميدانية لمصنع البسكويت الكائن في منطقة الشويخ الصناعية.

تخللت الرحلة لزيارة السام مصنع البسكويت وقد أوضح م.محمد الخطيب مراحل صنع البسكويت بأنواعه الهشة والرفيعة والسميكة ففي البداية تكون العجينة سميكة وتدر على أجهزة معينة تنقيها من أي شوائب مثل برادة الحديد، وأجهزة أخرى تحده سماتها والنكهة المستخدمة في خط السير إلى أن تصل لمرحلة التقطيع والرائد يعود لتكرار المراحل السابقة، كما تم في أربع بنرات من الأقران وبالتالي تخرج لتتبدد ومن ثم عملية التغليف.



صورة جماعية للوفد

بمدرسة عبدالعزيز قاسم حمادة

«الإطفاء» أقامت ندوة توعوية عن «الأمن والسلامة»



جانب من فعاليات الندوة

ووزع عليهم كيايس المطافي كهدايا لهم الجدير بالذكر أن الندوة التثقيفية كان بإشراف معلمات الحاسوب البنوت أبا القلوب وعليه الرشيدى الذين قامن بالتنسيق مع الإدارة العامة للإطفاء بإشراف مباشر من مديرة المدرسة مثال العازمي.

جاءت وكسونه واكسجين بكفيهم كده تص ساعه هذا بالإضافة الي قيامهم بجعل الطلبة يقومون بتجربته استخدام امواز المطافي من سياره المطافي وجعلوهم أيضا يقومون باستخدام مطفات الحريق حيث قامو بتسعيدهم سلم المطافي

ضمن سلسلة برامجها التوعوية، أقامت الإدارة العامة للإطفاء ندوة توعوية لطلبة مدرسة عبدالعزيز قاسم حمادة عن الأمن والسلامة في مواجهة أي حريق.

وقد قام النقيب أحمد بدر الرشيدى والرفيق أول بدر التميمي والرفيق علي النصراف بشرح مخاطر الحريق وضروريات الأمن والسلامة لمواجهته. نداعمته مطالباً الطلبة بضرورة الحذر من هذا الخطر.

وقد قام الفريق المكلف بعرض شروط الأمن والسلامة

الطلبة ومخاطر وأسباب الحريق وكيفية التعامل معها في أطفائها وكيفية استخدام

المطافئ في المدارس وعرض أيضاً أنواع مطفات الحريق وكاشفات الدخان وأنواعه

وقد قام الفريق أيضاً بشرح تكوينات لباس رجال المطافي

المخصص والذي يكون من