



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
İlk Yardım	MOS207	3	2 + 0	2,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Yüz yüze eğitim)				
Amaç	Öğrencilerin sağlığını tehdit eden hastalıklarda ve karşılaşılabilecekleri kazalarda uygulanabilecek basit fakat bilimsel acil yardım yöntemleri ve yaralanmalarda uygulanabilecek pansuman yapma, temel yaşam desteği hakkında bilgi ve beceri kazandırmaktır.				
Ders İçeriği	İnsan vücudu ile ilgili bilgiler. Solunum, kalp durması, kanamaların durdurulması ve kan dolaşımının sağlanması, şok bayılmalarda ve koma durumlarında ilk yardım ile ilgili bilgiler. Kaza sonucu oluşan yaralanmalar ve ilk yardım, yanık yaraları, kırık çıkık ve burkulma. İlk yardımın uygulamalı tatbikatları. Kazalar ve trafik kazalarında ilk yardımın önemi ile ilgili bilgiler.				
Ders Kaynakları	Öğretim elemanı ders notları, Sağlık Bakanlığı İlk Yardım Uygulama Eğitim Kiti Çıktısı, Mehmet Çakır, 2002, Sağlık ve Trafik Eğitimi, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara Serkan Şenşekerci, Alpaslan Türkan, 2003, Sağlık ve Trafik Eğitimi, Ezgi Kitabevi, Bursa				

Hafta	Konu
1	İlk ve acil yardımın tanımı, temel ilkeleri, amacı ve yasal yönleri, İlk ve acil yardım gerektiren durumlar, Hastanın/yaralının değerlendirilmesi
2	Hasta ve yaralıları taşıma teknikleri, Yara Bakımı, Pansumanlar, sargılar ve ateller
3	Olay Yeri Değerlendirmesi, Solunum yolu tıkanmaları, Solunum ve dolaşımın durması ve kalp akciğer canlandırılması (CPR)
4	Kanamalarda ilk ve acil yardım
5	Temel Yaşam Desteği, Solunum yolu tıkanmaları, boğulmalar
6	Isı ile ilgili Yaralanmalarda İlk ve Acil Yardım
7	Şokta ilk ve acil yardım
8	Bilinç Bozukluklarında İlk ve Acil Yardım
9	Acil servis organizasyonu ve standartları
10	Travmalar, Kafa travmaları, Abdominal travmalar
11	Spinal kord ve boyun travmaları, Toraks, , Kas iskelet sistemi acilleri, Multiple travmalar
12	Toksikolojik Aciller
13	Sistemik Aciller
14	Kas iskelet sistemi acilleri, Multiple travmalar, FINAL

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	2	13
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Küçük Grup Tartışması	2	13
Ara Sınav 1		1	1
Final		1	1
Ödev (Sunum)		1	1
Ders İş Yüğü:		55	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		2,16	

Program Çıktıları
1 Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.
2 Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.
3 Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
4 Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
5 Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
6 Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.
7 Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek.
8 Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
9 Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.
10 Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.
11 Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
12 Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.
13 Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.
14 Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.
15 Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Hasta ve yaralıların iyileşmesini nasıl kolaylaştıracaklarını öğrenir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İnsan metabolizmasını,işleyişini ve sistemleri tanıyabilecektir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hasta ve yaralıların durumlarının daha da kötüye gitmesini önlemenin yollarını öğrenir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hasta ve yaralıların taşınmasının kurallarını öğrenir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bir kaza ile karşılaştığında nasıl davranması gerektiğini bilir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İlkyardımla ilgili kişisel ve yasal sorumluluklarının neler olduğunu anlayabilecektir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hastalık,kaza yada yaralanma durumunda uzman yardım alıncaya kadar ki süreçteki işlemleri uygulayabilecektir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hasta ve yaralıları hayatta tutmanın şartlarını öğrenir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgi/tir/298883>