



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
İlk Yardım	MOS207	3	2 + 0	2,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi - 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 uygulanması tatbikatları. Kazalar ve trafik kazalarında ilk yardımın önemi ile ilgili bilgiler.				
Ders Kaynakları	Mehmet Çakır, 2002, Sağlık ve Trafik Eğitimi, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara Serkan Şenşekerçi, Alpaslan Türkan, 2003, Sağlık ve Trafik Eğitimi, Ezgi Kitabevi, Bursa, Sağlık Bakanlığı İlk Yardım Uygulama Eğitim Kiti Çıktısı, Öğretim elemanı ders notları				

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

Program Çıktıları

1	Matematik, fen bilimleri ve kendi alanı ile ilgili yeterli düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme becerisi.
2	Temel düzeyde bilgi ve iletişim teknolojisi araçları ile alanındaki yazılımları, donanımları kullanma becerisi.
3	Atatürk İlkeleri konusunda bilinçli ve İnkılâp Tarihi konusunda bilgi sahibi, tarihi değerlere ve insan haklarına saygılı olma.
4	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurabilme ve düşüncelerini ve önerilerini paylaşabilme; kendisini ve mesleğini temel düzeyde bir yabancı dilde (İngilizce) ifade edebilme becerisi.
5	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilme.
6	Yönetim sistemlerinin kurulması, yürütülmesi, akredite edilmesi, denetlenmesi veya mevcut sistemin iyileştirilmesinde öncü rol üstlenme becerisi.
7	Problemleri analiz edebilme, çözüm önerileri geliştirebilme ve uygun yöntem veya modelleme tekniklerini uygulayabilme becerisi.
8	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilme. Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
9	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
10	Gıdaların kalitelerinin belirlenmesindeki temel unsurları öğrenmek ve gıda kalite ve güvenliğinin belirlenmesindeki analizleri uygulayabilme becerisi.
11	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
12	Geleneksel ve modern üretim yöntem ve araçları, üretim planlama, fizibilite ve fabrika düzenleme konularında bilgi sahibi olma becerisi.
13	Mesleki alanda iş sağlığı ve güvenliği, risk analizi, iş hukuku ve hukuksal sonuçları konusunda bilgisine sahip; etik ilke ve yaklaşımları kavramış, sosyal sorumluluk ve çevre bilincini kazanmış olma.
14	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
15	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında 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
Temel sağlık bilgisi ile ilgili kavramları tanımlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Acil durumlarda karşılaşılan sorumluları tartışır.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İlk yardım kurallarını uygular.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-