



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Bahar
--------------	-------

DERSİN KODU	271212018	DERSİN ADI	Sağlık Tedbirleri ve İlk Yardım
--------------------	-----------	-------------------	---------------------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
II	1	0	0	0	1	ZORUNLU (X) SEÇMELİ ()	Türkçe

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
X				

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI			60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ	İlk yardımın tanımı, önemi, ilkeleri, yaralı ve hastaların kaza ortamının değerlendirilmesi ve muayenesi, hasta ve yaralı taşıma şekilleri.
----------------------------	---

DERSİN AMAÇLARI	Öğrencilere iş sırasında meydana gelebilecek kazaları önlemek ve ilk yardım desteğini sağlamak bilgi ve becerisini kazandırmak
------------------------	--

DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI	
--	--

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	<ul style="list-style-type: none">•Turizm işletmelerinde kazaların önlenmesi ilgili temel bilgi ve beceri kazanırlar•Turizm işletmelerinde ilk yardım gerektiren durumlarla ilgili temel bilgi ve beceri kazanırlar•Meydana gelen kazalara karşı anında yardım edebilme becerisini elde ederler.
---------------------------------	--

TEMEL DERS KİTABI	Şelimen D., Olgun N., Aslan F. E, Kuşuoğlu S., Acil Bakım (1998). Yüce Yayınları, İstanbul, 1998
--------------------------	--

TEMEL DERS KİTABI	Ege R.,(1999). Kaza, Hastalık ve Yaralanmalarda İlk ve Acil Yardım, THK.
--------------------------	--

YARDIMCI KAYNAKLAR	Jenkins J. L., Braen G. R. (2001). (Çev: M. A. Karaman), Acil Tıp El Kitabı, Ankara.
---------------------------	--

DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	
--	--

DERSİN HAFTALIK PLANI

HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	İlkyardımın Tanımı, Önemi, İlkeleri
2	İlkyardım İle Acil Tedavi Arasındaki Farklar
3	Yaralı ve Hastaların Kaza Ortamının Değerlendirilmesi ve Muayenesi
4	İlkyardım Elemanında Bulunması Gereken Özellikler
5	Hasta ve Yaralı Taşıma Şekilleri
6	Solunum Sistemi İle İlgili İlkyardım Gerektiren Acil Durumlarda Müdahale
7	Ara Sınav
8	Dolaşım Sistemi İle İlgili İlkyardım Gerektiren Acil Durumlarda Müdahale
9	Bilinç Kaybı İle İlgili İlkyardım Gerektiren Acil Durumlarda Müdahale
10	Kanamalarda İlkyardım, Kırık, Çıkık ve Burkulmalarda İlkyardım
11	Yaralanmalarda İlkyardım
12	Yanıklarda ve Donmalarda İlkyardım
13	Elektrik çarpmaları ve İlkyardım, Zehirlenmeler ve İlkyardım
14	Kulağa, Buruna, Göze, Boğaza Yabancı Cisim Kaçması ve İlkyardım
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.		X	
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: