

T.C. KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
FATMA ŞENSES SOSYAL BİLİMLER YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
2016 – 2017 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI DERS İÇERİKLERİ I.DÖNEM

101 TÜRK DİLİ I (2+0) Dilin tanımını yapmak, dil kültür ilişkisini kurabilmek, dilin millet hayatındaki önemini ayrıca dünya dilleri arasındaki yeri ve önemini, Türk dilinin gelişmesi ve tarihi ve devrelerini öğretmek, Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanlarını göstermek, Türkçede sesler ve sınıflandırılması, ses bilgisi ile ilgili kuralları, ses özelliklerini, ses olaylarını, hece yapısını, vurgusunu, yapım eklerini ve cümlelerin yapısını öğretmek Dil nedir? Yeryüzündeki diller, Türk Dilinin gelişmesi ve tarihi devreleri, Türk Dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları, Türkçe de sesler, Seslerin sınıflanması, Ses Bilgisi ile ilgili kurallar (Ses özellikleri ve ses olayları), Türkçenin hece yapısı, Vurgu Yapım ekleri, Çekim ekleri, Türkçede cümle, sözlü anlatım türleri ve ilkeleri.

ATA101 ATATÜRK İLKELELERİ VE İNKILAP TARİHİ I (2+0) Devlet yapımız ve inkılâp kavramlarının anlatılması. Atatürk İlkelerinin yorumlanması. Türkiye ve Türk dünyası, Fransız İhtilali, Osmanlı İslahat hareketleri, Tanzimat, meşrutiyetler, fikir akımları, Trablusgarp, Balkan Muharebeleri, Birinci Dünya Savaşı, Osmanlı'nın paylaşılmasıyla ilgili anlaşmalar, Mütareke ve Milli Mücadele dönemine giriş, Atatürk inkılapları.

YD 101 YABANCI DİL I (2+0) Temel düzeyde İngilizce dilbilgisi ile birlikte okuma, yazma, dinleme ve anlama ve konuşma becerilerini geliştirmek amaçlanır. İngilizce başlangıç seviyesinin belirli gramer kurallarını ve zaman kalıplarını öğrenme ve bunları okuma, yazma, dinleme ve konuşma alanlarında uygulayabilmek temel amaçtır. Present to be (am,is,are,) Past to be (was,were), possessive "s", singular, plurals, numbers, days, months, seasons, present simple tense, present continuous tense have/has got, articles, can/can't, object pronouns, subject pronouns, adjective pronouns, there is/are, some/any, countable and uncountable nouns, how much/many temel dil bilgisi konuları işlenir.

2405146-245346 ÖN BÜRO HİZMETLERİ (2+0) Otel ve önbüro bölümünün organizasyon semasını ve bu bölümde çalışanların görevleri ile diğer bölümler arasında fonksiyonel ilişkileri. Önbüroda kullanılan yabancı terimler. Önbüroda kullanılan evrakların içerik ve işlevleri. Otele giriş-çıkış ve ön muhasebe işlemleri. Problem çözme, bilgi verme, yönlendirme tekniklerini kavrayabilme ve olağan olmayan durumlarda sorumluluklar ve ilkeler.

2405147-245347 GENEL TURİZM (3+0) Turizm ve turist kavramları; turizmin tanımı, turizm araştırmalarında temel yaklaşımlar; turizm çeşitleri: katılan kişi sayısına göre, katılanların yasına göre, katılanların sosyo-ekonomik durumuna göre, katılanların amacına göre; turizmin gelişmesine etki eden unsurlar; turizm endüstrisi: turizm arz ve talebi, turistik ürünü oluşturan unsurlar; turizmin ekonomik, sosyal ve fiziksel çevre ilişkisi; türkiye'de turizm; turizmde geleceğe yönelik eğilimler.

2405149-2453149 GENEL MUHASEBE (3+0) Envanter işlemleri ile ilgili temel kavramları açıklayabilme. Bir işletme için envanterin önemini kavrayabilme Muhasebe dışı ve muhasebe içi envanter çalışmalarının farkını kavrayarak muhasebe içi bilgiler arasındaki uyumsuzluğu giderici kayıtları yapabilme. Bir işletmenin bir faaliyet dönemi ile ilgili olarak düzenlemesi gereken mali tabloların düzenlenmesini kavrayarak bunları yorumlayabilme.

2405151-2453151 GENEL EKONOMİ (3+0) Temel mikro ekonomik ve makro ekonomik kavramlar, mikro ekonomik analiz içinde genel tüketici ve üretici teorisi, genel denge ve refah teorisi ve gelirler politikası. Ekonomiye giriş, ekonomik düşünceler, ekonomi biliminin tanımı ve diğer bilimlerle ilgisi, ekonomik sistemler, nüfus meseleleri ve ekonomik büyüme, fiyat mekanizmasının işleyişi, arz-talep kanunları ve ekonomik karar birimleri, üretim , üretim maliyetleri ve üretim faktörleri, tabiat, emek, sermaye, teşebbüs ve türleri, işgücü ve işsizlik sorunları, uluslar arası iş gücü akımları, bankalar ve para, enflasyon, deflasyon ve devalüasyon, yabancı sermaye, çok uluslu şirketler, ticaret borsaları, elektronik ticaret.

2405152-2453152 KAT HİZMETLERİ (2+0) Otel içindeki en masraflı ve maliyetli departman olan kat hizmetleri yönetimi tanımı ve uygulamaları. Kat hizmetleri yönetiminde planlama, örgütleme, eşgüdüm sağlama, denetim ve sanitasyon süreçleri. İşletme özelliklerine göre, bölümün yönetsel davranışlarını ve uygun bölüm kontrol sistemlerini tanıyabilme. Konaklama işletmelerinde üretilen hizmet kalitesi, işletme politikasına paralel departman politikası ile oluşan sistem araştırmasını kavrayabilme. Tesisin faaliyet sürecinde kat hizmetlerinde işin kontrolü, iş gücü denetimi ile ilgili yönetsel bilgiler ile kat hizmetlerinde çalışma performanslarının dönemsel olarak değerlendirilmesi ile ilgili yönetsel bilgileri kavramak.

2405153-2453153 YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I (4+0) Yiyecek-içecek servisinin amacı, kapsamı ve önemi. Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan tüm ekipmanların tanıtılması, özelliklerinin anlatılması ve kullanım amaçlarının açıklanması.(Masalar, sandalyeler, örtü, peçete ve tekstil ürünleri, çatal, bıçak, kaşık gibi tüm metal malzemelerin tanıtılması, bardaklar, porselen malzemeler ve diğer tüm ekipmanlar.)

2405154-2453154 PROTOKOL VE SOSYAL DAVRANIŞ KURALLARI (2+0) Bu ders öğrenciye Kurumu temsil etme ve diğer çalışanlara örnek olabilme adına resmi ortamlarda protokol bilgisini kazandırmak, bu bilgileri uygun yer ve zamanda iletişim içinde bulunduğu kişi ve kurumlarla çalışırken davranış olarak sergileme ve uygulama becerisini kazandırmak. 2405155-2453155 İLETİŞİM (2+0) İletişimin temel süreci, çeşitli tanımları, farklı iletişim kategorileri ve türleri, iletişim teknolojilerinin gelişimi, temel iletişim modelleri, iletişim araştırmalarının tarihsel gelişimi, amaçları ve temel yöntemleri ve iletişimin bir bilim olarak sosyoloji ve psikoloji başta olmak üzere diğer sosyal bilimlerle ilişkisinin incelenmesi.

II. DÖNEM

TD 102 TÜRK DİLİ II (2+0) İmla kurallarını, kompozisyonla ilgili genel kuralları, anlatım türlerini, anlatım bozukluklarını, cümle bozukluklarını, iyi bir anlatımın niteliklerini, yazılı kompozisyon türlerini öğretmek imla kuralları noktalama işaretleri kompozisyonla ilgili genel bilgiler kompozisyon yazmada kullanılacak plan genel anlatım bozuklukları cümle bozuklukları iyi bir anlatımın nitelikleri anlatım ve çeşitli anlatım bozuklukları yazılı kompozisyon türleri (dilekçe, tutanak, mektup, fıkra, makale, nutuk).

ATA 102 ATATÜRK VE İNKILAP TARİHİ II (2+0) Osmanlı Devletinin geri kalış sebepleri, I. Dünya savaşı, Mütareke dönemi, Anadolu'da Milli Mücadelenin başlaması, Milli Meclisin açılışı, Milli Mücadelenin felsefesi, Mücadelenin yapılış şekli ve süreci, Barış arayışları ve Lozan Barışı, Cumhuriyetin ilanı, Cumhuriyet döneminin sosyal, kültürel ve ekonomik gelişimi ile iç ve dış politikadaki uygulamalarını değerlendirmek.

YD 102 YABANCI DİL II (2+0) Temel düzeyde İngilizce dilbilgisi ile birlikte okuma, yazma, dinleme ve anlama ve konuşma becerilerini geliştirmek amaçlanır. İngilizce başlangıç seviyesinin belirli gramer kurallarını ve zaman kalıplarını öğrenme ve bunları okuma, yazma, dinleme ve konuşma alanlarında uygulayabilmek temel amaçtır. Present to be (am,is,are,) Past to be (was,were), possessive "s", singular, plurals, numbers, days, months, seasons, present simple tense, present continuous tense have/has got, articles, can/can't, object pronouns, subject pronouns, adjective pronouns, there is/are, some/any, countable and uncountable nouns, how much/many temel dil bilgisi konuları işlenir.

2405251-2453251 PROJE YÖNETİMİ (3+0) Proje yönetimi kavram ve ilkeleri; proje yaşam döngüsü; iş, organizasyon ve maliyetlerin alt parçalarına ayrıştırılması; proje kapsamı, zamanlaması ve kaynaklarının yönetimi; grafik gösterim ve öncelik diyagramları; Gannt diyagramları; network diyagramları; kritik yol yönetimi (CPM) ve program değerlendirme ve gözden geçirme yöntemi (PERT); trade-off analizi; proje yöneticilerinin rolü.

2405252-2453252 YİYECEK İÇECEK SERVİSİ II (4+0) Yiyecek içecek işletmelerine ilişkin kavramlar, yiyecek içecek işletmelerindeki organizasyon ve bu organizasyon içindeki görevler, mönü ve mönü çeşitlerini ve bunların hazırlanmasını bilmek ayrıca yiyecek içecek işletmelerinde hijyen ve sanitasyon uygulamalarını bilmek ve bunları uygulatabilme.

2405248-2453248 MENÜ PLANLAMA (3+1) Mönünün ne olduğunu ve hangi yiyeceklerden oluştuğu ve sıralaması. Mönü planının nasıl yapılacağı ve nelerden etkilenebileceği. Mönü planlamasında piyasa araştırması. Pazar araştırmasında analiz alanları. Müşteri zevk ve tercihlerine uygun mönü hazırlanması. Mönü türleri. Mönü kartlarının tanımı. Maliyete uygun menü kartı oluşturulması aşamaları.

2405253-2453253 GENEL İŞLETME (3+0) İşletmeciliğin temel ilkeleri, işletmenin çevresiyle ilişkisi ve sorumlulukları, işletme türleri, işletmenin işlevleri, işletmenin kuruluş çalışmaları, işletmelerin kuruluş yeri seçiminde rol oynayan faktörler, işletme büyüklüğü ve kapasite türleri, büyüklük ölçütleri. İş fikri geliştirme süreci, yatırım, yatırım, yapılabirlik çalışmalarını yürütmek, işletme-çevre ilişkileri, talep tahminleme, işletmenin kuruluş yeri, hukuksal yapıya göre işletmeler, hukuksal yapıya göre işletmeler, kapasite, maliyet, gelir ve gider kavramı, gelir ve gider kavramı, iş yeri düzeni ve üretim planlaması, işyeri düzeni ve üretim planlaması, işletme kurulum işlemleri, işletme kurulum işlemleri, işyeri açılışı.

2405254-2453254 OTELCİLİK OTOMASYON SİSTEMLERİ (2+1) Turizm işletmeleri ön bürolarında paket program olarak kullanılan müşteri takip programları; (Sentez, Fidelio, Elektra, Sis-Par v.b.). Programlar ile ilgili genel kavramlar. Programlardaki işletim yöntemleri, kullanımı ve teknikleri. Önbüro programları. Kat hizmetleri programı ve benzerleri gibi.

2405256-2453256 HALKLA İLİŞKİLER (2+0) Bir iletişim biçimi olarak halkla ilişkiler disiplinine yönelik kavramların tanınması, halkla ilişkilerin işleyiş biçimlerinin açıklanması amaçlanmaktadır. Halkla ilişkilerin tanımı ve halkla ilişkiler karması; halkla ilişkilerin tarihsel gelişimi; halkla ilişkilerde meslekleşme ve temel ilkeler; halkla ilişkiler faaliyetlerinin organizasyonu; kurum içi halkla ilişkiler; halkla ilişkilerde araştırma; halkla ilişkilerde kampanya planlaması; halkla ilişkilerde uygulama; halkla ilişkilerde değerlendirme; halkla ilişkilerde kullanılan iletişim araçları ve medya ilişkileri; örnek olaylar ve çözüm yolları ele alınacaktır.

2405257-2453257 İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ (1+1) Çalışma ortamı gözetiminin tanımı, kapsamı, iş sağlığı ve güvenliği alanında önleme ve koruma, işçilerin sağlık gözetimi, işyerlerinde iş sağlığı ve güvenliği yönünden yapılması gereken kontrolleri

ve düzenlenmesi gereken belgeleri, ağır ve tehlikeli işler ve bu işlerde çalışanlara, özel risk gruplarına ve vardiyalı çalışma ve gece çalışmasına mahsus düzenlemeleri öğrenmelerini sağlamaktır. işçi sağlığı ve iş güvenliği yönetimi, işçi sağlığı ve iş güvenliği politikalarının oluşturulması, isig alanında planlama çalışmaları, iş kazaları ve olayları inceleme tekrarını ölçme, kaza analiz yöntemleri, saha denetlemeleri.

2405258-2453258 SEKTÖRE DAYALI ÖĞRENİM-(STAJ) 30 İŞ GÜNÜ 240 SAAT Bu programda okuyan öğrencilerin ilk yılda gördükleri teorik dersleri yerinde uygulamak amacıyla gerek özel gerek kamu kurum ve kuruluşlarında yaptıkları staj eğitimi sonunda bu eğitimle ilgili olarak hazırladıkları Staj Defteri ve Staj Raporları ile işyeri raporlarının değerlendirilmesini kapsamaktadır.

III. DÖNEM 2405342-2453342 MESLEKİ YABANCI DİL I (3+1) Yabancı dili iş hayatında doğru kelime ve ifadeleri kullanarak anlaşılır bir şekilde konuşabilme. Mesleği ile ilgili konularda normal hızda konuşulmuş anlaşılabilmek. Mesleği ile ilgili gerekli konularda amaca uygun yazabilme, yazışmalar yapabilme. Mesleği ile ilgili konularda okuduğunu anlayabilme, kelime dağarcığını geliştirebilme.

2405351-2453351 TURİZM COĞRAFYASI (3+0) Turizm coğrafyasının tanımı ve özellikleri; turizmin kaynakları; klasik mitolojiye giriş; Anadolu'nun tarih öncesi ve tarih çağları; ana hatlarıyla Anadolu Uygarlıkları; Türkiye'nin Coğrafi Bölgeleri; bu bölgelerin turizm varlıkları ile turizm arz ve talebinin incelenmesi.

2405352-2453352 TURİZM EKONOMİSİ (3+0) Turizm ekonomisi ve turizm ekonomisi ile ilgili temel kavramlar. Turizm sektörü, sektörün oluşumu ve özellikleri. Turizm arzı: arzın tanımı ve özellikleri, arz esnekliği, tanımı ve ölçülmesi. Turizm talebi: talebin tanımı ve özellikleri, talebin fiyat ve gelir esnekliği tanımı ve ölçülmesi. Turizmde piyasada fiyat oluşumu: arz ve talep dengesi. Turizm sektöründe piyasa türleri. Turizmin genel ekonomi üzerine etkileri. Turizmin devlet gelir ve giderlerine etkisi, para operasyonlarının turizme etkileri.

2405353-2453353 MALİYET KONTROLÜ (3+0) Yiyecek içecek maliyet kontrolün kapsam ve önemi. Kontrol sisteminin işletmelere sağladığı faydalar. Yiyecek içecek maliyet kontrol süreç ve aşamaları. Standart yiyecek-içecek reçetelerinin oluşturulması. Maliyetlerin hesaplanması. Yiyecek içecek faaliyetleri ile ilgili dönemsel verilerin istatistiksel yöntemlerle raporlanması.

-2453354 YÖRESEL MUTFAKLAR (3+1) Klasik ve yerel Türk mutfaklarının teorik ve uygulamalı olarak çalışılması. Türk mutfağını oluşturan temel yemek teknikleri. Eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanması. Günümüze ait Türk Yerel mutfak özelliklerinin uygulamalı olarak çalışılması. Tarih boyunca Anadolu'nun değişik bölgelerinde uygulanan ve uygulanmakta olan değişik mutfak uygulamaları. İstanbul mutfağı ile yöresel mutfak farklılıkları ve benzerliklerinin teori ve pratik olarak uygulanması.

2405355-2453355 OTEL İŞLETMECİLİĞİ (2+0) Otelcilik sektörünün tanımı, tarihsel gelişimi, sınıflandırılması, özellikleri, otel işletmelerinin kuruluş yeri seçimi, yatırım kararları, otel yatırımlarında maliyet, finansman ve verimlilik ilkeleri, otel işletmelerinde yönetim ve yönetim fonksiyonları.

2405356-2453356 GİRİŞİMCİLİK (4+0) Büyük ve küçük işletmeler arasındaki önemli farklılıkları vurgulayarak, öğrencilerin küçük işletme yönetimi ile ilgili karışıklıkları anlamalarına yardımcı olmak. Girişimcilik, girişimciliği besleyen sosyal faktörler, küçük işletmelerin genel karakteristikleri, fırsatları, operasyonel problemleri, küçük işletmelerde var olan bağlantıların ve ilişkilerin yapısı, küçük aile şirketlerinin karakteristikleri ve küçük aile şirketi işletmenin kendine has zorlukları, yasal türler, işletme planının hazırlanması, fon kaynakları.

2405357-2453357 ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ (2+0) Sosyal bilimlerde araştırma, araştırma türleri ve araştırma ile ilişkili kavramlar, araştırma amaç ve sorularının belirlenmesi, literatür taraması, teorik çerçeve ve hipotez geliştirme, araştırmada bilgi toplama yöntemleri- ölçme ve ölçekleme, anket hazırlama teknikleri, nitel ve nicel araştırmalarda veri analizi.

2405358-2453358 DEKORASYON HİZMETLERİ (1+1) Dekorasyon, dekorasyonu etkileyen faktörler, çiçek düzenleme, çiçek düzenlemesinde dikkat edilecek hususlar, konuk katlarında dekorasyon hizmetleri, dekorasyon kararı almayı etkileyen faktörler, dekorasyon kontrolü yapılacak alanlar, bahçe ve çevre dekorasyon hizmetleri, bahçe ve çevre dekorasyon hizmetleri kapsamında kontrol edilecek alanlar, havuz ve plaj dekorasyon hizmetleri, havuz ve plaj dekorasyon hizmetleri kapsamında kontrol edilecek alanlar, havuz çevresi, plaj ve barlar. Tasarım, dizayn ve dekorasyon, tasarım elemanları ve ilkeleri, renkler, ışık ve aydınlatma, mobilyalar, otel tasarımı, otel iç mekan tasarımı.

IV. DÖNEM

2405441-2453441 MESLEKİ YABANCI DİL II (3+1) Yabancı dile iş hayatında doğru kelime ve ifadeleri kullanarak, doğru telaffuz, vurgu ve tonlamayla konuşma. Dinleme-Anlama. Yazma. OkumaAnlamaya yönelik bilgiler.

2405451-2453451 REKREASYONA GİRİŞ (3+0) Rekreatyonel aktivitelere tarihinden başlayarak müşteri istekleriyle devam eden ve rekreatyon ve animasyonla ilgili olayların planlanmasıyla devam eden bilgileri öğrenme.

2405452-2453452 TURİZM PAZARLAMASI (3+0) Pazarlama ve turizm pazarlaması ile ilgili temel kavramlar. Turizm işletmelerinde Pazar bölümlenmesi, Pazar ve pazarlama stratejileri. Turizm pazarlama karması elemanları ve pazarlama araştırmaları. Turizm işletmeleri açısından modern pazarlama teknikleri. Turizm pazarlaması, özellikleri, hedefleri, fonksiyonları, tüketici-turist davranışları ve özellikleri. Turizm pazarı, pazar bölümlendirme (segmentasyon), turizmde hedef pazar seçimi. Turizm pazarlama karması unsurları: Ürün, fiyatlandırma, dağıtım ve tutundurma. Turistik ürün. Turistik ürün fiyatlandırması. Fiyatlandırma yöntemleri. Turizmde dağıtım sistemi; seyahat acentaları (perakendeciler), tur operatörleri (toptancılar). Turizm işletmelerinde tutundurma, ve tutundurma işlevleri. Tutundurma yöntemleri. Turizm pazarlama araştırması ve pazarlama bilgi sistemleri. Turizm işletmeleri açısından modern pazarlama teknikleri.

2405453-2453453 DÜNYA MUTFAKLARI (4+0) Dünya Mutfak kültürlerine genel bir bakış, Dünya mutfaklarının sınıflandırılması, özellikleri. Fransız mutfağının tarihsel gelişimi, mutfak kültürüne katkıları, özellikleri, özel yemekleri uygulama ve servis yöntemleri, Çin mutfağı, tarihsel gelişimi, özellikleri, özel yemekleri uygulama ve servis yöntemleri, Türk Cumhuriyetleri mutfakları, İtalyan mutfağı tarihsel gelişimi, özellikleri, özel yemekleri uygulama ve servis yöntemleri, Latin mutfağı, Uzakdoğu mutfakları, Latin mutfağı ve diğer mutfaklar.

2405454-2453454 İŞ ORGANİZASYONU (2+0) Servis operasyonlarının da iş ve zaman etüdü yapmak Departmanlar arası işbirliğini sağlamak Personel alımını sağlamak Personelin haklarını takip etmek. İş planının yapılması, büro düzenlemesinin yapılması ve problem çözme konuları ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir. İş organizasyonu dersinde öğrenciye, örgüt yapısına uygun iş akış şemasını hazırlama, işleri planlayıp takip etme, büroyu düzenli hâle getirme ve iş hayatında karşılaşılabilecek problemleri çözme yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

2405455-2453455 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ (2+0) İnsan kaynaklarının kapsam, kavram ve ilkeler açısından tartışılması; yasal düzenlemeler; personel yönetiminde işe alma, değerlendirme, eğitim ve personel geliştirme; ücret politikaları, yönetim ve çalışanlar arasındaki ilişkilerin incelenmesi.

2405456-2453456 MUTFAK ÜRÜNLERİ (4+0) Gıdaların ana bileşenleri: karbonhidratlar, yağlar, proteinler, mineraller, vitaminler ve su. Gıdaların hazırlanması, depolanması, saklanması ve işlenmesi sırasında bileşiminde meydana gelen kimyasal değişiklikler. Gıda bileşenlerinde meydana gelen değişikliklerin gıdaların fiziksel, işlevsel ve besinsel özelliklerine etkileri. Gıda bulaşanları, gıda katkı maddeleri ve ilgili gıda mevzuatlarının incelenmesi.

2405457-2453457 ALTERNATİF TURİZM ÇEŞİTLERİ (3+0) Akarsu Turizmi, Av Turizmi, Dağcılık, Golf Turizmi, Hava Sporları, İnanç Turizmi, Kış Sporları Turizmi, Kongre Turizmi, Kuş Gözlemciliği, Mağara Turizmi, Sağlık ve Termal Turizm, Su Altı Dalış, Yat Turizmi, Yayla Turizmi incelemesi.

2405458-2453458 İLK YARDIM (2+1) İlk yardımın temel uygulamaları, Yetişkinlerde temel yaşam desteği, Çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteği, Solunum yolu tıkanıklığında ilk yardım, Dış ve iç kanamalar, Yara ve yara çeşitleri, Bölgesel yaralanmalarda, baş ve omurga kırıklarında ilk yardım, Üst ekstremitelerde kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım. Acil bakım gerektiren hastalıklarda ilk yardım, Zehirlenmeler, sıcak çarpması, yanık ve donmalar yabancı cisim kaçmalarında ilk yardım hakkında bilgi kazandırılır.

Öğr.Gör.Hasan ÖNSOY
Müdür Yrd.

