

YIL: 2024

Konu Başlığı	Hedef Grup	Eğitim					Eğitimci	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık	
		Aşamaları	Amaç ve Hedefleri	Konu Başlıkları	Materyali	• Yeri • Süresi														Etkinliği Değer.
Temel Kalite Eğitimi / Doküman yönetimi	Tüm Personel	Temel	Çalışanları Sağlık Kalite Standartları hakkında bilgilendirmek	<ul style="list-style-type: none">Kurumsal HizmetlerHasta ve Çalışan Odaklı HizmetlerSağlık HizmetleriDestek Hizmetleri	<ul style="list-style-type: none">BilgisayarProjeksiyonSKS	Yemekhane 60 dk. • Düz Anlatım	• Soru Cevap	Kalite Sorumlusu					X							
Kalite Politikası, Misyon, Vizyon Ve Değerler	Tüm Personel	Temel	Çalışanları Kurum politikaları hakkında bilgilendirmek	<ul style="list-style-type: none">Kalite PolitikasıMisyonVizyonDeğerler	<ul style="list-style-type: none">BilgisayarProjeksiyon	Yemekhane 30 dk. • Düz Anlatım	• Soru Cevap	Kalite Sorumlusu					X							
İstenmeyen Olay Bildirim Sistemi	Tüm Personel	Temel	Merkezde meydana gelen istenmeyen olaylardan ders çıkartmak ve benzer olayların bir daha yaşanmasını engellemek	<ul style="list-style-type: none">İstenmeyen olay bildirim sisteminin amacı, önemi ve sistem ile ilgili sorumluluklarSistemin yapısıÇalışanlar açısından bildirimlerin gizliliği ve güvenliğiSistemin odağı olan hatalardan öğrenme ve sürekli iyileştirme kültürüİstenmeyen olay bildirim sistemi kapsamında yer alan istenmeyen olaylarBildirim yapılma şekli ve uyulması gereken kurallarBildirim formlarının nasıl doldurulacağıBildirimlerin nasıl değerlendirileceği ve analiz edileceğine ilişkin genel bilgiİstenmeyen olayların meydana	<ul style="list-style-type: none">BilgisayarProjeksiyonİstenmeyen Olay bildirim sistemi	Yemekhane 30 dk. • Düz Anlatım • Örnek olay	• Soru Cevap	Kalite Sorumlusu						X						

HAZIRLAYAN

KONTROL EDEN

ONAY

Bilgi İşlem Sorumlusu

Kalite Sorumlusu

Mesul Müdür

İstenmeyen Olay Bildirim Sistemi, Ulusal bildirim sistemleri	Tüm Personel	Temel	Merkezimizde istenmeyen olay bildirim kültürünü oluşturmak	<ul style="list-style-type: none"> Bildirimlerin bireysel ve kurumsal olarak yapılabildiği Bildirim sırasında hiçbir kişisel bilginin (İp adresi, lokasyon bilgisi, kişi adı vb.) veri tabanına kaydedilmediği Bildirimlerin hasta ve çalışan güvenliği ile ilgili iyileştirmeler yapılmasına katkı sağladığı aynı zamanda SKS'nin geliştirilmesi amacı ile kullanılacağı Bildirimlerin yapılacağı ulusal 	<ul style="list-style-type: none"> Bilgisayar Projeksiyon İstenmeyen Olay bildirim sistemi 	Yemekhane 30 dk. • Düz Anlatım • Örnek olay	• Soru Cevap	Kalite Sorumlusu						X							
Acil Durum Ve Afet Yönetimi	Tüm Personel	Temel	Acil Durumlar için tüm Çalışanların hazırlıklı olmasını sağlamak	<ul style="list-style-type: none"> Temel afet bilinci Yangın söndürücüleri ve hortumlarının kullanımı (uygulamalı) Yapısal olmayan risklerin azaltılması (YORA) Kimyasal, biyolojik, radyoaktif ve nükleer tehditlere maruz kalan hastaların başvurusu durumunda yapılması gerekenler ve yönlendirme süreci Afet ve acil durum triyajı 	<ul style="list-style-type: none"> Bilgisayar Projeksiyon İlgili doküman Tatbikat uygulaması 	Yemekhane 120 dk. • Düz anlatım	• Soru Cevap	İş Güvenliği Uzmanı						X							
Deprem	Tüm Personel	Temel	Çalışanların deprem, önlemler ve uygulamalar hakkında	<ul style="list-style-type: none"> Deprem ve korunma yolları 	<ul style="list-style-type: none"> Bilgisayar Projeksiyon 	Yemekhane 30 dk. • Düz Anlatım	• Soru Cevap	Kalite Sorumlusu						X							
Acil Durum Kodları	Tüm Personel	Temel Teorik, Uygulamalı	Hasta ve çalışan güvenliğini sağlamak amacıyla acil müdahaleye ihtiyaç duyulan hallerde ilgili sorumlu ekibin en kısa zamanda olay yerine ulaşmasını temin	<ul style="list-style-type: none"> Mavi Kod Pembe Kod Kırmızı Kod Beyaz Kod 	<ul style="list-style-type: none"> Bilgisayar Projeksiyon Tatbikat uygulaması 	Yemekhane 30 dk. • Düz anlatım	• Soru Cevap	Kalite Sorumlusu						X							
Hasta Mahremiyeti	Tüm Personel	Temel	Hasta mahremiyetini sağlamak	<ul style="list-style-type: none"> Hasta memnuniyeti, önemi ve sağlanması ile ilgili kurallar 	<ul style="list-style-type: none"> Bilgisayar Projeksiyon 	Yemekhane 30 dk. • Düz Anlatım	• Soru Cevap	Kalite Sorumlusu							X						
İletişim Becerileri	Tüm Personel	Temel	Çalışanlar arasında etkili iletişim kurulmasını geliştirmek Hasta ve Çalışan	<ul style="list-style-type: none"> Stres yönetimi Etkili iletişim Mobbing 	<ul style="list-style-type: none"> Bilgisayar Projeksiyon 	Yemekhane 60 dk. • Düz Anlatım	• Soru Cevap	Kalite Sorumlusu							X						

Atık Yönetimi	Tüm Personel	Temel	Atık oluşumunu azaltmak Atıkların kaynağında doğru ayrışmasını sağlamak Hasta ve Çalışan Güvenliğini Sağlamak	<ul style="list-style-type: none"> Atık türleri ve atıkların türlerine göre ayrıştırılması Atık toplama ekipmanının kullanımı Atıkların toplanması, taşınması, geçici depolanması hakkında genel bilgi Atıkların yarattığı sağlık riskleri, neden olabilecekleri yaralanma ve hastalıklar Bir kaza veya yaralanma anında 	<ul style="list-style-type: none"> Bilgisayar Projeksiyon İlgili doküman 	Yemekhane 60 dk. • Düz anlatım	• Soru Cevap	Enfeksiyon Hemşiresi										X	
İzolasyon Tanımlayıcıları	Sağlık Personeli	Temel	İzolasyon uygulamalarını ve önlemlerini	<ul style="list-style-type: none"> İzolasyon Önlemleri İzolasyon Kartları 	<ul style="list-style-type: none"> Bilgisayar Projeksiyon 	Yemekhane 30 dk. • Düz anlatım	• Soru Cevap	Enfeksiyon Hemşiresi											X
Enfeksiyonların Önlenmesi	Sağlık Personeli	Temel	Enfeksiyonları ve standart önlemlerin önemini açıklayabilmek, El hijyeni ve kişisel koruyucu ekipman kullanımının enfeksiyon kontrolündeki önemini açıklayabilmek, El hijyeni talimatında yer alan basamakları listeleyebilmek, Hava yolu ile bulaşan enfeksiyonları ve uygun izolasyon önlemlerini açıklayabilmek, Damlacık yolu ile bulaşan enfeksiyonları ve uygun izolasyon önlemlerini açıklayabilmek, Temas ile bulaşan enfeksiyonları ve uygun izolasyon önlemlerini açıklayabilmek	<ul style="list-style-type: none"> Enfeksiyonlar ve önlenmesi 	<ul style="list-style-type: none"> Bilgisayar Projeksiyon İlgili doküman 	Yemekhane 60 dk. • Düz anlatım	• Soru Cevap	Enfeksiyon Hemşiresi											X
Sağlık Hukuku	Tüm Personel	Temel	Kurum çalışanlarını sağlık hukuku konularında bilgilendirmek.	<ul style="list-style-type: none"> Sağlık hukuku kapsamında dikkat edilecek konular 	<ul style="list-style-type: none"> Bilgisayar Projeksiyon 	Yemekhane 60 dk. • Düz	• Soru Cevap	Kurum Avukatı										X	
Cihaz Eğitimi	İlgili cihaz kullanıcıları	Temel İleri Uygulamalı	Çalışan personelin Kullanılması özel teknik teçhizat uzmanlık gerektiren cihazların kullanımı hakkında bilgi edinmesi,	<ul style="list-style-type: none"> Kullanılması özel teknik teçhizat uzmanlık gerektiren cihazların kullanımı 	<ul style="list-style-type: none"> İlgili cihazlar İlgili doküman 	İşbaşında eğitim 60 dk. • Düz Anlatım • Uygulama	• Soru Cevap	Yetkili Firma	İhtiyaç doğrultusunda sürekli eğitim										

