



YILLIK EĞİTİM PLANI



Doküman No	EY.PL.001	Yayın Tarihi	02.11.2009	Revizyon No	08	Revizyon Tarihi	04.01.2021
-------------------	-----------	---------------------	------------	--------------------	----	------------------------	------------

REVİZYON ÇİZELGESİ

Revizyon Numarası	Revizyon Tarihi	Değişiklikler
8	04.01.2021	Tüm eğitimler SKS, ÖHY ve Yoğun Bakımlar Tebliğinde talep edilen eğitimlere göre düzenlendi



YILLIK EĞİTİM PLANI



Doküman No	EY.PL.001	Yayın Tarihi	02.11.2009	Revizyon No	08	Revizyon Tarihi	04.01.2021
------------	-----------	--------------	------------	-------------	----	-----------------	------------

Eğitim Adı	Amaç ve Hedefi	Tarih	Veren Kişi/ Kurum	Katılımcılar	Yöntemi	Aşamaları	Yeri	Süre	İçerik Başlıkları
Sterilizasyon ve dezenfeksiyon	Sterilizasyon ve Dezenfeksiyon hakkında personellerin bilgilendirilmesi	OCAK	Eğitim Hemşiresi	Tüm Hemşireler Cerrahi Sekreterler	Sunum	Teorik	Yemekhane	1 Saat	Sterilizasyon yöntemleri Sterilizasyon ve dezenfeksiyon Dekontaminasyon işlemleri
Hasta Karşılama danışma ve yönlendirme	Hasta karşılama, danışma ve yönlendirmede çalışanları bilgilendirmek	OCAK	Hasta Kabul Birimi sorumlusu	Hasta kabul çalışanları	Sunum	Teorik	Yemekhane	1 Saat	Hasta karşılama Hasta kaydı alma Hastalara yaklaşım Sağlık kuruluşları kural ve uygulamaları Hasta kayıt kabul personellerini görev yetki ve sorumlulukları
Bilgi güvenliği	Tüm çalışanlara Bilgi güvenliği konusunda bilgilendirmek	OCAK	Bilgi işlem sorumlusu	Tüm çalışanlar	Sunum	Teorik	Yemekhane	1 Saat	Bilgi güvenliği yöntemleri Bilgi güvenliği uygulamaları Bilgi güvenliğinde dikkat edilmesi gerekenler
Sağlık Hukuku	Sağlık hukukunun tanımı, kapsamı, yükümlülükleri konusunda çalışanların bilgilendirilmesi	ŞUBAT	Hastane Müdürü	Tüm Çalışanlar	Sunum	Teorik	Yemekhane	1 Saat	Sağlık Hukukunun Temelleri, Kapsamı, Önlem Alma Sağlık çalışanlarının çalışmalarını sağlık hukuku kapsamında yürütmeleri
Hasta memnuniyeti, hasta hakları ve sorumlulukları,	Hastalarla empati yapabilmeleri için çalışanların bilgilendirilmesini	ŞUBAT	Eğitim hemşiresi	Tüm çalışanlar	Sunum	Teorik	Yemekhane	1 Saat	*Hasta memnuniyeti sağlama yöntemleri *Hasta hakları *Hasta sorumlulukları *İletişim hataları ve iletişim kuralları
Olası Elektrik Kaçakları ve Elektrik Çarpmalarından Korunma	Hastanemiz bünyesinde bulunan tüm alanlardaki olası kaçakların tanıtımı ve kaçak tespit edilmesi durumunda çalışanların bilgilendirilmesi	ŞUBAT	Elektrik Teknisyeni	Tüm Çalışanlar	Yerinde Eğitim	Teorik	Yerinde	.	Eletrik kaçağının olması durumundaki belirtiler Kaçağın tespiti halinde yapılması gereken bildirimler ve işlemler Çarpmaları engellemek için alınması gereken önlemler



YILLIK EĞİTİM PLANI



Doküman No	EY.PL.001	Yayın Tarihi	02.11.2009	Revizyon No	08	Revizyon Tarihi	04.01.2021
------------	-----------	--------------	------------	-------------	----	-----------------	------------

Kardiopulmoner Resüsitasyon (CPR)	CPR konusunda çalışanları bilgilendirmek	MART	Anestezi Uzmanı/Acil Servis Hekimi	Tüm hemşireler	Sunum	Teorik Pratik	Yemekhane	1 Saat	CPR 'yaklaşım CPR 'ın önemi CPR uygulamaları CPR aşamaları
Kodlar Eğitimi (Mavi kod) (Pembe Kod) (Beyaz Kod) (Kırmızı kod)	Kodlar bildiriimi konusunda çalışanları bilgilendirmek	MART	Eğitim Hemşiresi	Tüm çalışanlar					Beyaz Kod numarası ve ne anlama geldiği Mavi Kod numarası ve ne anlama geldiği Pembe Kod numarası ve ne anlama geldiği Kırmızı Kod numarası ve ne anlama geldiği
Kişisel koruyucu ekipman kullanımı	Kişisel koruyucu ekipman kullanımını personele öğretmek	MART	Eğitim Hemşiresi	Tüm çalışanlar	Sunum	Teorik Pratik	Yemekhane	1 Saat	Kişisel koruyucu ekipmanlarının neler olduğu Malzemelerin hangi bölümlerde nerede olduğu Ne zaman kullanılması gerektiği Kullanım sonrası temini
Enfeksiyon önlenmesi	Olası Enfeksiyonları önleyerek Tedavi sürecini kısaltmak, Enfeksiyon açısından çalışan güvenliğini sağlamak ve bu konuda çalışanları bilinçlendirmek	NISAN	Enfeksiyon Hemşiresi	Tüm Çalışanlar	Sunum	Teorik Pratik	Yemekhane	1 Saat	Hastane Enfeksiyonlarının önemi Kritik olmayan gereçler Aletlerin dezenfeksiyonu Kontaminasyonların engellenmesi Genel kurallar Kesici delici alet yaralanmaları Enfeksiyon hemşiresiyle iletişim Temizlik kuralları Kan ve vücut sıvıları temizliği, Morg personellerinin enfeksiyondan korunma teknikleri
İzolasyon önlemleri	İzole hastaların ayırımı ve hastalık bulaşmasını engel olma çabasını öğretmek	NISAN	Eğitim Hemşiresi	Tüm çalışanlar	Sunum	Teorik	Yemekhane	1 saat	İzole hastanın önemi İzolasyon da temizlik kuralları İzolasyon yöntemleri
Malzeme ve cihazların güvenli kullanımı	Malzeme ve cihazların güvenli kullanımı ve muhafazası konusunda bilgilendirme	NISAN	Tıbbi Cihaz Sorumlusu	Tüm çalışanlar	Sunum	Teorik Pratik	Yemekhane	1 Saat	Cihaz ve malzeme kullanımı Miat ve uygunluk kontrolleri Güvenli kullanım kuralları Cihazların bakımı ve temizliği Cihaz kullanımı sırasında karşılaşılabilecek sorunlar
Kimlik tanımlama ve doğrulama	Kimlik tanımlama ve doğrulamanın önemini personele öğretmek	NISAN	Kalite Yönetim Temsilcisi	Tüm Çalışanlar	Sunum	Teorik	Yemekhane	1 Saat	Kimlik tanımlama ve doğrulamanın önemi Kimlik tanımlama parametreleri Kimlik tanımlama çeşitliliği



YILLIK EĞİTİM PLANI



Doküman No	EY.PL.001	Yayın Tarihi	02.11.2009	Revizyon No	08	Revizyon Tarihi	04.01.2021
------------	-----------	--------------	------------	-------------	----	-----------------	------------

Sağlık İletişimi	Sağlık İletişimi hakkında çalışanları bilgilendirmek	MAYIS	Hastane Müdürü	Tüm çalışanlar	Sunum	Teorik	Yemekhane	1 Saat	Sağlık iletişiminin tanımı Hastaların bilgilendirilmeleri sırasında kullanılacak sağlık dili ve iletişim.
Güvenlik Raporlama Sistemi (GRS)	İşleyişte görülen aksaklıkların tespitini sağlamak	MAYIS	Eğitim Hemşiresi	Tüm çalışanlar	Sunum	Teorik Pratik	Yemekhane	1 Saat	Aksaklıkların tespiti Bildirilme şekli Bildirim sonucunda yapılan faaliyetler
Gösterge Yönetimi	Tüm çalışanlara Gösterge yönetimi konusunda bilgilendirmek	MAYIS	Kalite Yönetim Temsilcisi	Bölüm Kalite Sorumluları	Sunum	Teorik	Yemekhane	1 Saat	Hastane genelinde kullanılan Bölüm Bazlı ve Klinik Göstergelerin Tanımları, Kullanımı
İlaçların Güvenli Transferi ve Tehlikeli İlaç Kırılmalarına Müdahale, Sözel İstemler	Tehlikeli ilaç kırılması durumunda çalışanın kendini koruyabilmek adına neler yapacağı hususunda bilgilendirilmesi	HAZİRAN	Eğitim hemşiresi	Eczane çalışanları Hemşireler	Sunum	Pratik	Eczane	30 Dakika	*İlaçların güvenli transfer edilebilmesi için yapılması gerekenler *Kırılma durumunda yapılacaklar
Kan Transfüzyonu	Kan transfüzyon süreci hakkında ilgili çalışanları bilgilendirmek	HAZİRAN	Transfüzyon hemşiresi	Transfüzyon merkezi Tüm hemşireler	Sunum	Teorik	Yemekhane	1 Saat	Transfüzyon istem süreci Transfüzyon uygulama süreci Transfüzyon izlem süreci Transfüzyon yaparken dikkat edilmesi gerekenler
Güvenli hasta transferi	Hastaların güvenli transferini sağlamak	HAZİRAN	Eğitim Hemşiresi	Tüm hemşireler	Sunum	Teorik Pratik	Yemekhane	1 Saat	Transfer öncesi hasta yerinin tespiti Transfer esnasında dikkat edilmesi gerekenler Transfer süreci Transfer edilen hastanın teslim edilme süreci
Gıda Güvenliği	Gıdaların Depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ve dağıtılması sırasında hasta ve çalışan güvenliği açısından gıda güvenliği	TEMMUZ	Diyetisyen	Mutfak ve Yemek Dağıtım Çalışanları	Sunum	Teorik ve Yerinde Eğitim	Yemekhane	1 Saat	Gıdaların Depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ve dağıtılması sırasında hasta ve çalışan güvenliği açısından gıda güvenliği



YILLIK EĞİTİM PLANI



Doküman No	EY.PL.001	Yayın Tarihi	02.11.2009	Revizyon No	08	Revizyon Tarihi	04.01.2021
------------	-----------	--------------	------------	-------------	----	-----------------	------------

Acil Durum ve Afet Yönetimi	Tanımlanan acil durumlarda yapılan planlamanın çalışanlara aktarılması	TEMMUZ	İş Güvenliği Uzmanı	Tüm çalışanlar	Sunum Tatbikat	Teorik Pratik	Yemekhane	1 Saat	Temel afet bilinci *Yangın söndürücülerini ve hortumlarının kullanımı (uygulamalı) *YOTA *UMKE *KBRN (Kimyasal, Biyolojik, Radyoaktif ve Nükleer Olaylar) *Acil Durum ve Afet Triyajı
Acil Durumlarda Kriz Yönetimi ve İletişim	Olası bir krizde hasta ve yakınları ve personel ile etkili bir iletişim kurmak, kargaşayı engellemek, krizi yönetmek	TEMMUZ	Kalite Yönetim Temsilcisi İş Güvenliği Uzmanı	Acil Servis Çalışanları HAP Görevlileri	Sunum	Teorik Tatbikat	Yemekhane	1 Saat	* Kriz Tanımları, * Kriz durumunda iş akış şeması * Aranılacak kurumlar * Kişilerin Görev Tanımları
Sağlıkta Kalite Standartları	Sağlıkta Kalite Standartlarının önemi ve amacını personele öğretmek	AĞUSTOS	Kalite Yönetim Temsilcisi	Bölüm Kalite Sorumluları	Sunum	Teorik	Yemekhane	1 Saat	Sağlıkta Kalite Standartlarının önemi Hasta ve Çalışan güvenliği Dokümantasyon
Laboratuvar süreçleri	Laboratuvar işleyişini çalışanlara öğretmek	AĞUSTOS	Eğitim Hemşiresi	Laboratuvar çalışanları Tüm Hemşireler	Sunum	Teorik	Yemekhane	1 Saat	Laboratuvar işleyiş süreçleri İstemler ve karşılama Preanalitik, analitik postanalitik süreçler Panik değer bildirimi Numunelerin kabulü
Hasta başı test cihazı	Hasta başı Test cihazının kullanımı ve süreçlerini personele öğretmek	AĞUSTOS	Eğitim Hemşiresi	Laboratuvar çalışanları Tüm Hemşireler	Sunum	Teorik	Yemekhane	1 Saat	Hasta başı test cihazlarının neler olduğu Preanalitik, analitik, postanalitik süreçler Hasta başı test cihazının temizliği
Hasta Kısıtlama kuralları	Kısıtlama kuralları hakkında çalışanların bilgilendirilmesi	EYLÜL	Eğitim Hemşiresi	Tüm Hemşireler	Sunum	Teorik	Yemekhane	1 Saat	Kısıtlamaya Hekimin karar vereceği Kısıtlamanın sürecinde dikkat edilmesi gereken noktalar Kısıtlamanın sonlandırılması
Hastane Temizliği	Hastanede Hijyenik ortam sağlamak, personele bu konuda eğitmeyi sağlamak	EYLÜL	Eğitim Hemşiresi	Temizlik Personelleri	Sunum	Teorik Pratik	Yemekhane	1 Saat	Temizliği amacı, ilkeleri Hastane temizliğinde eldiven kullanımı Genel alanların temizlik kuralları Mop seçimi ve kullanımı Presli kovalı paspas arabası kullanımı Temizlikte risk sınıflandırması Belirlenen risk düzeyine göre alanların temizlik kuralları Yüzey temizliği



YILLIK EĞİTİM PLANI



Doküman No	EY.PL.001	Yayın Tarihi	02.11.2009	Revizyon No	08	Revizyon Tarihi	04.01.2021
-------------------	-----------	---------------------	------------	--------------------	----	------------------------	------------

Atık Yönetimi	Atık bilgilendirmesi yapmak, Atıkların düzgün ayrıştırılmasını sağlamak, Geçici depolama aşamalarını anlatmak	EYLÜL	Çevre Danışmanlık Firması Enfeksiyon Hemşiresi	Tüm çalışanlar	Sunum	Teorik Pratik	Yemekhane	1 Saat	Atık türleri ve atıkların türlerine göre ayrıştırılması Atıkların toplanması, taşınması, geçici depolanması Yarattığı sağlık riskleri, neden olabilecekleri yaralanma ve hastalıklar Bir kaza veya yaralanma anında alınacak tedbirler
Radyasyon Güvenliği	Çalışanların radyasyon güvenliği hususunda bilgilendirilmesini sağlamak	EKİM	Radyoloji sorumlusu	Radyoloji Teknikerleri	Sunum	Teorik Pratik	Yemekhane	1 Saat	Radyasyondan korunma yöntemleri Radyasyon işlemlere ait çekim protokolleri Radyasyondan koruyucu önlemler Gebelerde ve çocuklarda çekim kuralları Çalışanların dozimetre kullanımını Hasta ve çalışanların radyasyon güvenliğinin sağlanması
Hasta Karşılama danışma ve yönlendirme	Hasta karşılama, danışma ve yönlendirmede çalışanları bilgilendirmek	EKİM	Hasta Kabul Birimi sorumlusu	Hasta kabul çalışanları	Sunum	Teorik	Yemekhane	1 Saat	Hasta karşılama Hasta kaydı alma Hastalara yaklaşım Sağlık kuruluşları kural ve uygulamaları Hasta kayıt kabul personellerini görev yetki ve sorumlulukları
Bilgi güvenliği	Tüm çalışanlara Bilgi güvenliği konusunda bilgilendirmek	EKİM	Bilgi işlem sorumlusu	Tüm çalışanlar	Sunum	Teorik	Yemekhane	1 Saat	Bilgi güvenliği yöntemleri Bilgi güvenliği uygulamaları Bilgi güvenliğinde dikkat edilmesi gerekenler
Gösterge Yönetimi	Tüm çalışanlara Stok yönetimi konusunda bilgilendirmek	KASIM	Kalite Yönetim Temsilcisi	Bölüm Kalite Sorumluları	Sunum	Teorik	Yemekhane	1 Saat	Hastane genelinde kullanılan Bölüm Bazı ve Klinik Göstergelerin Tanımları, Kullanımı
Antibiyotiklerin uygun kullanımı	Uygun antibiyotik kullanımı konusunda çalışanların bilgilendirilmesi sağlamak	KASIM	Farmokoviljan s Sorumlusu	Hekimler	Sunum	Teorik	Yemekhane	1 Saat	Antibiyotik etkinliği ve seçimi Bilinmesi gereken kavramlar Antibiyotik tedavisinde başlıca başarısızlık nedenleri Tedavisi zor enfeksiyonlar Belli başlı Antibiyotiklere karşı gelişen direnç mekanizmaları Akılcı antibiyotik kullanım ilkeleri
Advers etki bildirim	İlaç etkileşimlerinde çalışanların yapması gerekenler konusunda bilgilendirilmelerini sağlamak		Farmokoviljan s Sorumlusu	Sağlık Çalışanları					İlaç ilaç etkileşimi İlaç besin etkileşimi İzlenmesi gereken yollar Bildirimin yapılacağı yer



YILLIK EĞİTİM PLANI



Doküman No	EY.PL.001	Yayın Tarihi	02.11.2009	Revizyon No	08	Revizyon Tarihi	04.01.2021
------------	-----------	--------------	------------	-------------	----	-----------------	------------

Malzeme ve cihazların güvenli kullanımı	Malzeme ve cihazların güvenli kullanımı ve muhafazası konusunda bilgilendirme	KASIM	Tıbbi Cihaz Sorumlusu	Tüm çalışanlar	Sunum	Teorik Pratik	Yemekhane	1 Saat	Cihaz ve malzeme kullanımı Miat ve uygunluk kontrolleri Güvenli kullanım kuralları Cihazların bakımı ve temizliği Cihaz kullanımı sırasında karşılaşılabilecek sorunlar
El hijyeni	El hijyeni ve eldiven kullanımı açısından çalışanları bilgilendirmek	ARALIK	Enfeksiyon hemşiresi	Tüm çalışanlar	Sunum	Teorik	Yemekhane	1 Saat	El hijyeninin önemi El hijyeni endikasyonları El hijyeni sağlama yöntemleri Eldiven kullanımı ile ilgili kurallar El antiseptikleri ile ilgili genel bilgiler Alkol bazlı el antiseptikleri ile ilgili alınması gereken güvenlik önlemleri
Dezenfektan Kullanımı	Dezenfektanların tanımı, etkin ve doğru kullanımını sağlamak,	ARALIK	Enfeksiyon hemşiresi	Tüm çalışanlar	Sunum	Teorik			Dezenfektanların nasıl kullanılacağı Dezenfektanların ne zaman kullanılması gerektiği Dezenfektanların neler olduğu
Hasta dosyası ve arşiv	Hasta dosyalarının düzenini sağlamak, dosya istem ve teslimleri ile saklanmasına yönelik işleyişi anlatmak.	ARALIK	Hastane Müdürü	Hemşireler Sekreterler Bilgi işlem Medikal Faturalandıra	Sunum	Teorik	Yemekhane	1 Saat	Hasta dosyasında bulunan evraklar Kullanılan evraklar ve özellikleri
Risk Ölçekleri ve Değerlendirmesi	Hastanemizde kullanılan risk ölçeklerinin tanımı, veri toplama, değerlendirme ve karar alma	ARALIK	Acil Servis Sorumlu Hekimi	Hekimler Sağlık Çalışanları	Sunum	Teorik	Yemekhane	1 Saat	Risk Ölçeklerinin Tanımı, Veri Toplanması Hasta Özellikleri Değerlendirmesi

* Eğitim Prosedürü kapsamında ihtiyaç duyulan eğitimler plan dışı tekrarlanabilir.

* Planda yer almayan ve ilgili mevzuatlar doğrultusunda talep edilen eğitimler plan dışı verilebilir.

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
Eğitim Hemşiresi	Kalite Yönetim Temsilcisi	Mesul Müdür
Seçkin YAKUT	İŞİL AYDEMİR	Kadir AYDOĞMUŞ