



T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU  
İSTANBUL ANADOLU KUZEY KAMU HASTANELERİ BİRLİĞİ  
İSTANBUL MEDENİYET ÜNİVERSİTESİ GÖZTEPE EĞİTİM VE ARAŞTIRMA HASTANESİ



2018 YILI MUTFAK PERSONELİ VERİMLİLİK KARNESİ EĞİTİMİ PLANI

NO	EĞİTİM AŞAMALARI	EĞİTİMİN KONUSU	ALT BAŞLIKLAR	AMAÇ VE HEDEFLER	EĞİTİM YÖNTEMİ	ARAÇ-GEREÇ	PLANLANAN TARİH/SÜRE	GERÇEKLEŞEN TARİH/ SÜRESİ	EĞİTİMCİ	KATILIMCI	EĞİTİM YERİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ
1	Teorik Eğitim	İş Sağlığı ve Çalışan Güvenliği Eğitimi	<ul style="list-style-type: none"><li>Risk Yönetimi</li><li>Sağlık Tarama Programı</li><li>Meslek Hastalıkları ve Hukuki Sonuçlar</li><li>Kesici - Delici Alet Yaralanmaları</li><li>Kişisel Koruyucu Ekipmanlar ve Güvenli Kullanımı</li></ul>	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	İnteraktif Eğitim	Power Point Sunumu	15.01.2018		İSG Muammer ÇINKO HEKH Özgül TAŞPINAR HEKH Sevda AYDIN BÜYÜK HEKH Melek Meltem EKİCİ	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap
2	Teorik Eğitim	Enfeksiyonların Kontrolü ve Değerlendirilmesi	<ul style="list-style-type: none"><li>Ei Hijyeni</li><li>İzolasyon Uygulamaları ve Kullanılan Figürler</li></ul>	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	İnteraktif Eğitim	Power Point Sunumu	15.01.2018		HEKH Özgül TAŞPINAR HEKH Sevda AYDIN BÜYÜK HEKH Melek Meltem EKİCİ	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap
3	Teorik Eğitim	Temizlik	<ul style="list-style-type: none"><li>Hastane ve Bölüm Bazlı Temizlik</li><li>Atık Yönetimi</li></ul>	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	15.01.2018		HEKH Özgül TAŞPINAR HEKH Sevda AYDIN BÜYÜK HEKH Melek Meltem EKİCİ	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap
4	Teorik Eğitim	Çalışan Hakları	<ul style="list-style-type: none"><li>Mobbing</li><li>Çalışan Hakları Genelgesi</li><li>Be Yaz Kod</li></ul>	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	15.01.2018		Sosyal Hizmet Uzmanı Zeliha KİLİMCİ	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap
5	Teorik Eğitim	CPR (Kardiy Pulmoner Resüsitasyon)	<ul style="list-style-type: none"><li>Temel Yaşam Desteği</li></ul>	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	15.01.2018		Uzm. Dr. Onur İNCEALTIN	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap
6	Teorik Eğitim	Hasta Hakları	<ul style="list-style-type: none"><li>Hasta Memnuniyeti</li><li>Hasta Hakları ve Sorumlulukları</li><li>Etik ve Hasta Hakları</li></ul>	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	15.01.2018		Hasta Hakları Birim Sorumlusu Ayşe GÜNAY GÜNEY	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap
7	Teorik Eğitim	Kişiler Arası İletişim ve Gelişim Eğitimleri	<ul style="list-style-type: none"><li>Grup, Ekip ve Takım Çalışmalarına Yönelik Eğitimler</li><li>Görgü Kuralları</li><li>Genel Hasta Psikolojisi ve Davranışı</li><li>Empati</li><li>Beden Dili</li><li>Zor İnsanla Başa Çıkma</li><li>Tükenmişlik Sendromu</li><li>Stres Yönetim</li><li>Profesyonel İmaj</li><li>Öfke Kontrolü</li><li>Kişiler Arası İletişim</li></ul>	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	16.01.2018		Destek ve Kalite Hizmetleri Müdürü Fatma ÖZDOĞRU	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap
8	Teorik Eğitim	Hasta Güvenliği	<ul style="list-style-type: none"><li>Pembe Kod</li><li>Mavi Kod</li><li>Hasta Transferi</li><li>Hasta Düşmeleri</li><li>Hasta Kimlik Tanımlayıcıların Kullanımı ve Hasta Kimliğinin Doğrulanması</li></ul>	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	16.01.2018		Kalite Direktörü Gülseren SÖYLER	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap
9	Teorik Eğitim	Acil Serviste Bakım	<ul style="list-style-type: none"><li>KBRN (Kimyasal, Biyolojik, Radyolojik, Nükleer) Silah Vakaları</li></ul>	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	16.01.2018		Hemşire İsmail KÜNBETLİ	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap
10	Teorik Eğitim	Kırım Kongo Kanamalı Ateşi Farkındalık Eğitimi	<ul style="list-style-type: none"><li>Kırım Kongo Kanamalı Ateşi Farkındalık Eğitimi</li></ul>	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	16.01.2018		HEKH Sevda AYDIN BÜYÜK	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap
11	Teorik Eğitim	Sigara ve Zararları	<ul style="list-style-type: none"><li>Sigara ve Zararları</li></ul>	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	16.01.2018		Eğitim Hemşiresi Leyla ÇAKIR	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap
12	Teorik Eğitim	Hasta Mahremiyeti	<ul style="list-style-type: none"><li>Hasta Mahremiyeti</li></ul>	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	16.01.2018		Destek ve Kalite Hizmetleri Müdürü Fatma ÖZDOĞRU	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap
13	Teorik Eğitim	Organ Bağıışı	<ul style="list-style-type: none"><li>Organ Bağıışı</li></ul>	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	16.01.2018		Organ Nakil Koordinatörü Gül ALAÇAM	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap
14	Teorik Eğitim	Acil Durum ve Afet Yönetimi	<ul style="list-style-type: none"><li>Kriz Müdahale ve Afet Yönetimi</li><li>Yangın Söndürücülerin Kullanımı</li></ul>	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	16.01.2018		Sivil Savunma Sorumlusu Musa CANDEMİR	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap

15	Teorik Eğitim	Bilgi Güvenliği	• Çalışan ve Hasta Bilgi Güvenliği	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	16.01.2018		Destek ve Kalite Hizmetleri Müdürü Fatma ÖZDOĞRU	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap
16	Teorik Eğitim	Mutfak Eğitimleri	• Besin Kalitesi Yiyecek Satın Alma Kontrol Yöntemleri	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	19.01.2018		Gıda Mühendisi Selçuk BİNİCİ	Mutfak Hzm. Personeli	VIP Salon	Soru-Cevap
17	Teorik Eğitim	Mutfak Eğitimleri	• Geniş Çapta Besin Hazırlama ve Pişirme Teknikleri	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	19.01.2018		Gıda Mühendisi Selçuk BİNİCİ	Mutfak Hzm. Personeli	VIP Salon	Soru-Cevap
18	Teorik Eğitim	Mutfak Eğitimleri	• Gıda Güvenliği Yöntemi	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	19.01.2018		Gıda Mühendisi Selçuk BİNİCİ	Mutfak Hzm. Personeli	VIP Salon	Soru-Cevap
19	Teorik Eğitim	Mutfak Eğitimleri	• Mutfak Hijyeni	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	19.01.2018		HEKH Sevda AYDIN BÜYÜK	Mutfak Hzm. Personeli	VIP Salon	Soru-Cevap
20	Teorik Eğitim	Mutfak Eğitimleri	• TBS'de Kalite Güvence Sistemleri ISO 9000-22000 Kalite Standartları	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	19.01.2018		Diyetisyen Başak GAZDAĞ	Mutfak Hzm. Personeli	VIP Salon	Soru-Cevap
21	Teorik Eğitim	Mutfak Eğitimleri	Mutfak Donanımı İlkeleri	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	19.01.2018		Gıda Mühendisi Selçuk BİNİCİ	Mutfak Hzm. Personeli	VIP Salon	Soru-Cevap
22	Teorik Eğitim	Mutfak Eğitimleri	Yiyecek Depolama ve Muhafaza Teknikleri	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	19.01.2018		Diyetisyen Başak GAZDAĞ	Mutfak Hzm. Personeli	VIP Salon	Soru-Cevap
23	Teorik Eğitim	Mutfak Eğitimleri	Yatan Hasta Servisinde Dikkat Edilecek Noktalar Diyet Kartlarının Doğru Uygulanması	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	19.01.2018		Gıda Mühendisi Selçuk BİNİCİ			Soru-Cevap
24	Teorik Eğitim	Mutfak Eğitimleri	• Yiyecek ve İçecek Servis Yöntemleri	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	19.01.2018		Gıda Mühendisi Selçuk BİNİCİ	Mutfak Hzm. Personeli	VIP Salon	Soru-Cevap
25	Teorik Eğitim	İş Sağlığı ve Çalışan Güvenliği Eğitimi	• Risk Yönetimi • Sağlık Tarama Programı • Meslek Hastalıkları ve Hukuki Sonuçlar • Kesici - Delici Alet Yaralanmaları • Kişisel Koruyucu Ekipmanlar ve Güvenli Kullanımı	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	İnteraktif Eğitim	Power Point Sunumu	16.07.2018		İSG Muammer ÇİNKO HEKH Özgül TAŞPINAR HEKH Sevda AYDIN BÜYÜK HEKH Melek Meltem EKİCİ	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap
26	Teorik Eğitim	Enfeksiyonların Kontrolü ve Değerlendirilmesi	• El Hijyeni • İzolasyon Uygulamaları ve Kullanılan Figürler	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	İnteraktif Eğitim	Power Point Sunumu	16.07.2018		HEKH Özgül TAŞPINAR HEKH Sevda AYDIN BÜYÜK HEKH Melek Meltem EKİCİ	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap
27	Teorik Eğitim	Temizlik	• Hastane ve Bölüm Bazlı Temizlik • Atık Yönetimi	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	16.07.2018		HEKH Özgül TAŞPINAR HEKH Sevda AYDIN BÜYÜK HEKH Melek Meltem EKİCİ	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap
28	Teorik Eğitim	Çalışan Hakları	• Mobbing • Çalışan Hakları Genelgesi • Beyaz Kod	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	16.07.2018		Sosyal Hizmet Uzmanı Zeliha KİLİMCİ	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap
29	Teorik Eğitim	CPR (Kardiy Pulmoner Resüsitasyon)	• Temel Yaşam Desteği	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	16.07.2018		Uzm. Dr. Onur İNCEALTIN	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap
30	Teorik Eğitim	Hasta Hakları	• Hasta Memnuniyeti • Hasta Hakları ve Sorumlulukları • Etik ve Hasta Hakları	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	16.07.2018		Hasta Hakları Birim Sorumlusu Ayşe GÜNAY GÜNEY	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap
31	Teorik Eğitim	Kişiler Arası İletişim ve Gelişim Eğitimleri	• Grup, Ekip ve Takım Çalışmalarına Yönelik Eğitimler • Görgü Kuralları • Genel Hasta Psikolojisi ve Davranışı • Empati • Beden Dili • Zor İnsanla Başa Çıkma • Tükenmişlik Sendromu • Stres Yönetim • Profesyonel İmaj • Öfke Kontrolü • Kişiler Arası İletişim	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	17.07.2018		Destek ve Kalite Hizmetleri Müdürü Fatma ÖZDOĞRU	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap
32	Teorik Eğitim	Hasta Güvenliği	• Pembe Kod • Mavi Kod • Hasta Transferi • Hasta Düşmeleri • Hasta Kimlik Tanımlayıcıların Kullanımı ve Hasta Kimliğinin Doğrulanması	Bilgi verme- Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	17.07.2018		Kalite Direktörü Gülseren SÖYLER	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap

33	Teorik Eğitim	Acil Serviste Bakım	• KBRN (Kimyasal, Biyolojik, Radyolojik, Nükleer) Silah Vakaları	Bilgi verme-Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	17.07.2018		Hemşire İsmail KÜNBETLİ	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap	
34	Teorik Eğitim	Kırım Kongo Kanamalı Ateşi Farkındalık Eğitimi	• Kırım Kongo Kanamalı Ateşi Farkındalık Eğitimi	Bilgi verme-Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	17.07.2018		HEKH Sevda AYDIN BÜYÜK	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap	
35	Teorik Eğitim	Sigara ve Zararları	• Sigara ve Zararları	Bilgi verme-Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	17.07.2018		Eğitim Hemşiresi Leyla ÇAKIR	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap	
36	Teorik Eğitim	Hasta Mahremiyeti	• Hasta Mahremiyeti	Bilgi verme-Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	17.07.2018		Destek ve Kalite Hizmetleri Müdürü Fatma ÖZDOĞRU	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap	
37	Teorik Eğitim	Organ Bağışı	• Organ Bağışı	Bilgi verme-Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	17.07.2018		Organ Nakil Koordinatörü Gül ALAÇAM	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap	
38	Teorik Eğitim	Acil Durum ve Afet Yönetimi	• Krize Müdahale ve Afet Yönetimi • Yangın Söndürücülerin Kullanımı	Bilgi verme-Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	17.07.2018		Sivil Savunma Sorumlusu Musa CANDEMİR	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap	
39	Teorik Eğitim	Bilgi Güvenliği	• Çalışan ve Hasta Bilgi Güvenliği	Bilgi verme-Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	17.07.2018		Destek ve Kalite Hizmetleri Müdürü Fatma ÖZDOĞRU	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap	
40	Teorik Eğitim	Mutfak Eğitimleri	• Besin Kalitesi Yiyecek Satın Alma Kontrol Yöntemleri	Bilgi verme-Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	19.07.2018		Gıda Mühendisi Selçuk BİNİCİ	Mutfak Hzm. Personeli	Merkez Konferans Salonu	Soru-Cevap	
41	Teorik Eğitim	Mutfak Eğitimleri	• Geniş Çapta Besin Hazırlama ve Pişirme Teknikleri	Bilgi verme-Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	19.07.2018		Gıda Mühendisi Selçuk BİNİCİ	Mutfak Hzm. Personeli	VIP Salon	Soru-Cevap	
42	Teorik Eğitim	Mutfak Eğitimleri	• Gıda Güvenliği Yöntemi	Bilgi verme-Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	19.07.2018		Gıda Mühendisi Selçuk BİNİCİ	Mutfak Hzm. Personeli	VIP Salon	Soru-Cevap	
43	Teorik Eğitim	Mutfak Eğitimleri	• Mutfak Hijyeni	Bilgi verme-Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	19.07.2018		HEKH Sevda AYDIN BÜYÜK	Mutfak Hzm. Personeli	VIP Salon	Soru-Cevap	
44	Teorik Eğitim	Mutfak Eğitimleri	• TBS'de Kalite Güvence Sistemleri ISO 9000-22000 Kalite Standartları	Bilgi verme-Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	19.07.2018		Diyetisyen Başak GAZDAĞ	Mutfak Hzm. Personeli	VIP Salon	Soru-Cevap	
45	Teorik Eğitim	Mutfak Eğitimleri	Mutfak Donanımı İlkeleri	Bilgi verme-Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	19.07.2018		Gıda Mühendisi Selçuk BİNİCİ	Mutfak Hzm. Personeli	VIP Salon	Soru-Cevap	
46	Teorik Eğitim	Mutfak Eğitimleri	Yiyecek Depolama ve Muhafaza Teknikleri	Bilgi verme-Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	19.07.2018		Diyetisyen Başak GAZDAĞ	Mutfak Hzm. Personeli	VIP Salon	Soru-Cevap	
47	Teorik Eğitim	Mutfak Eğitimleri	Yatan Hasta Servisinde Dikkat Edilecek Noktalar Diyet Kartlarının Doğru Uygulanması	Bilgi verme-Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	19.07.2018		Gıda Mühendisi Selçuk BİNİCİ	Mutfak Hzm. Personeli	VIP Salon	Soru-Cevap	
48	Teorik Eğitim	Mutfak Eğitimleri	• Yiyecek ve İçecek Servis Yöntemleri	Bilgi verme-Güdüleme-Öğretme	Demonstrasyon-Düz anlatım	Power Point Sunumu	19.07.2018		Gıda Mühendisi Selçuk BİNİCİ	Mutfak Hzm. Personeli	VIP Salon	Soru-Cevap	
<b>HAZIRLAYAN EĞİTİM AR-GE BİRİMİ/EĞİTİM HEMŞİRESİ LEYLA ÇAKIR</b>				<b>KONTROL EDEN DESTEK VE KALİTE HİZMETLERİ MÜDÜRÜ FATMA ÖZDOĞRU</b>				<b>ONAYLAYAN HASTANE YÖNETİCİSİ PROF. DR. GÜRHAN BAŞ</b>					
Dok.Kodu:EY.FR.25			Yayın Tarihi:31.10.2016			Revizyon Tarihi:--			Revizyon No:00			Sayfa No:1/1	