



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Hasta ve Çalışan Güvenliği							
Ders Kodu		EBL154		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yükü	106 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Ebelik hizmetlerinin sunumunda hasta ve çalışan güvenliğine yönelik olası riskleri belirleyebilmek, hasta ve çalışan güvenliği kapsamında yer alan beklenmedik olayları tanımlayabilmek, güvenli bir ortamın hazırlanması ve sunulması sırasında gerekli ebelik girişimleri oluşturmak ve hizmet sunumunda kalitenin artırılması için güvenli uygulamalar yapmak.							
Özet İçeriği		Hasta ve çalışan güvenliği, Hasta ve çalışan güvenliği konusunda ulusal ve uluslararası gelişmeler ve düzenlemeler, Hasta ve çalışan güvenliğinde risk analizi ve risk yönetimi, Güvenli çevre/ortam oluşturma, Ebelik hizmetlerinin sunumunda gerekli ebelik girişimleri oluşturma ve güvenli uygulamalar yapma							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları

Denk Ders	EB504
-----------	-------

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Hasta ve çalışan güvenliğinin sağlanmasına dair yönetmelik, 6 Nisan 2017, Resmi Gazete, https://dosyamerkez.saglik.gov.tr/Eklenti/3628/0/hastavecalisanguvenliginininsaglanmasinadairyonetmelikpdf.pdf
2	Güler, H. (2021). Hasta ve Çalışan Güvenliği, İstanbul: Medipol Üniversitesi Yayınları.
3	Pasinlioğlu, T. (Ed.) (2021). Hasta ve Çalışan Güvenliği, Erzurum: Atatürk Üniversitesi Açık Öğretim Yayınları
4	Gürer, A. (2018). Sağlık hizmetlerinde çalışan güvenliği. Sağlık Hizmetleri ve Eğitimi Dergisi, 2(1), 9-14.
5	Garban, M. (2011). Yalın Hastane Kalite Hasta Güvenliği ve Çalışan Memnuniyetini Artırmak, Şengözer, P. (Ed.), İstanbul: Optimist Yayın.
6	Akçapınar, M., & İnceboz, T. (2016). Doğumhanelerde çalışan güvenliği ve çalışan güvenliğini etkileyen nedenler. Balıkesir Sağlık Bilimleri Dergisi, 5(3), 110-115.
7	Yüceler, A. (2021). Örgüt Kültürünün Bir Boyutu Olarak Hasta ve Çalışan Güvenliği, Konya: Eğitim Yayınevi.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dersin tanıtımı
2	Teorik	Hasta güvenliğinde kavramlar
3	Teorik	Kimlik tanılama
4	Teorik	Bebek kaçırmaları
5	Teorik	Cerrahi uygulamalarda hasta güvenliği
6	Teorik	Kan transfüzyonunda güvenliğin sağlanması
7	Teorik	Güvenli ilaç uygulamaları
8	Teorik	Güvenli ilaç uygulamaları
9	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
10	Teorik	Renkli kod uygulamaları
11	Teorik	Çalışan güvenliği tanım ve kavramlar
12	Teorik	Çalışan güvenliğinde yasa ve yönetmelikler
13	Teorik	Çalışan güvenliğinde yasa ve yönetmelikler
14	Teorik	Çalışan güvenliğinde yasa ve yönetmelikler
15	Teorik	Dersin değerlendirilmesi



16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	final
----	------------------------------	-------

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Ara Sınav	1	25	2	27
Dönem Sonu Sınavı	1	35	2	37
Toplam İş Yükü (Saat)				106
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Hasta güvenliği, çalışan güvenliği ve güvenlik kültürü kavramlarını, amacını ve önemini tanımlayabilme
2	Ulusal ve uluslararası hasta güvenliğine ilişkin hedefleri açıklayabilme
3	Hasta ve çalışan güvenliğine yönelik yasal düzenlemeler ve değişiklikleri konusunda bilgi sahibi olabilme, etik ve hukuki boyutunu gözden geçirebilme
4	Hasta ve çalışan güvenliğini tehdit eden durumları değerlendirebilme
5	Hasta ve çalışanlarda risk oluşturan durumları tanımlayabilmeli ve sonuçlarını ilişkilendirebilmeli
6	Hasta ve çalışan güvenliğini sağlamaya yönelik ebelik girişimleri oluşturabilmeli ve önlemlerine yönelik stratejiler geliştirebilmeli

Program Çıktıları (Beslenme ve Diyetetik Programı)

1	Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirme bilgisine sahiptir.
2	Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme bilgisine sahiptir
3	Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
4	Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir
5	Üretim tüketim zincirinde birey ve toplumun besin kalitesine etki eden etmenleri değerlendirebilme ve besin güvenliği, güvencesine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
6	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri derinlemesine düşünüp uygulamaya geçirmek, özellikle problem çözme ve karar verme becerisine sahip olmak, araştırma projesi oluşturabilmek, bilgi toplama ve rapor hazırlama sürecinde güncel teknolojileri, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
7	Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirir, yorumlar, çözüm yolları üretir, tıbbi beslenme tedavisi uygular, sağlık ve sosyal alanlarda ulusal ve uluslararası tüm paydaşlarla ekip çalışması yapar, etik kurallara göre hareket eder.
8	Hedef grubun enerji ve besin ögesi gereksinimlerini göz önünde tutarak, beslenme ve diyetetik açısından değerlendirerek, toplu beslenme yapılan kurumlarda menü planlaması yapar ve yiyeceklerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğine dikkat ederek, uygun hizmet sunumunu teknolojik gelişmelerden de faydalanarak sağlar.
9	Bireyi ve toplumu güvenli ve sağlıklı yiyecekler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
10	Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir.
11	Tüm yaşam döngüsü boyunca bireylerin ve toplumun sağlıklı beslenme bilincinin oluşturulması ve bilgi düzeyinin artırılmasına yönelik araştırma, proje ve programları planlar, yönetir, değerlendirir, izler, raporlar ve ekip çalışmalarına liderlik eder, ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
12	Görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir, yaşam boyu öğrenmenin önemini benimseyerek bilim, teknoloji ve sağlık konusundaki gelişmeleri takip ederek kendini sürekli geliştirir, diyetisyenlik mesleğinin ilerlemesini ve gelişmesini sağlar.
13	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamaların doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanır, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurar.
14	Farklı yaş gruplarındaki hasta bireylerin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak interdisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir. Klinik araştırmalara katılır.

