

01-02 EYLÜL 2022

ACİL DURUMLAR – KRİZ YÖNETİMİ VE TATBİKAT MODELLEME/UYGULAMA PROJESİ



ODTÜ GELİŞTİRME VAKFI OKULLARI

ACİL DURUMLAR – KRİZ YÖNETİMİ VE TATBİKAT MODELLEME/UYGULAMA PROJESİ
Eylül 2022

Modelleme ve Uygulama tarihi: 01-02.09.2022

Saat: 09.00 – 15.20

Katılımcı sayısı: 40 kişi

Katılımcı Profili: Yöneticiler (idari+akademik), idari işler personelleri, güvenlik profesyonelleri, sağlık profesyonelleri, öğretmenler, laboratuvar çalışanları, kütüphane çalışanları

Tür: Teorik+Modelleme+Uygulama

İçerik:

- 09.00-12.00 (Kriz yönetimi teorik bilgilendirme ve sunum)
- 13.00 -13.45 (Senaryo çalışmaları ve uygulamaları – Okul kampüsü)
- 14.00-15.20 (Performans raporlaması ve proje çıktıları)

Tatbikat Konuları:

- 1.gün tatbikatı - sabotaj, şüpheli durum, servis kazası modellemesinden biri seçilecektir
- 2.gün tatbikatı - kimyasala maruziyet-dökülme, gıda zehirlenmesi modellemesinden biri seçilecektir



01-02 Eylül 2022 tarihlerinde **MET-HSE Danışmanlık** mentörlüğünde yapılan “Acil Durumlar-Kriz Yönetimi ve Tatbikat Modelleme/Uygulama Projesi” ile beklenmedik durumlara hazırlık eğitimini idari çalışan, öğretmen ve iş ortaklarımızda olmak üzere toplamda 40 kişilik 4 grup ile gerçekleştirdik.

ODTÜ Geliştirme Vakfı Okulları

Önce teoride “Acil Durum Nedir” “Acil Durumda Nasıl Hareket Edilmelidir” eğitimlerimizi uzman ve psikolog bilgilendirmesi ile gerçekleştirdik.



İlk modellememiz “Olası Bir Servis Kazasında Neler Yapılmalı, Okul Servislerimizin Donanımları Nedir“ üzerine servislerimizi yerinde inceleyip, servis şoförlerinden bilgi aldık.



İkinci modellememiz “Sabotaj-Şüpheli Durum” çalışması ile sınıfta bulunan sahipsiz bir paket üzerine neler yapılmalı, iletişim zinciri ne olmalı çalıştık.



Üçüncü modellememiz “Kimyasal Maruziyet-Dökülme” çalışması ile laboratuvarlarda kaza sonucu dökülen kimyasal sıvı maruziyeti durumunda yapılacak işlem ne olmalı çalıştık.



Dördüncü modellememiz “Gıda Zehirlenmesi” çalışması ile kantinden yenilen pizza zehirlenmesi sonrası kantini denetleyip, gıda koruma ve saklama koşulları gibi konularda kantin sorumlusundan bilgi aldık.



Denetimlerimiz sonrasında ekip arkadaşlarımız ile topladığımız verileri ve bunlardan çıkan sonuçları diğer ekipler ile paylaşıp güçlü ve iyileştirmeye açıp alanlarımızı tespit ettik.

