

# Kutsu koulutukseen

## Basic laparoskopiataitojen kurssi 20.-21.9.2023 Taitokeskus, Arvo-rakennus, Arvo Ylpön katu 34, Tampere

### Kohderyhmä:

Runkovaiheen kirurgiaan erikoistuvat lääkärit

### Kurssin johtaja:

Johanna Laukkarinen, professori, TAYS/ Tampereen yliopisto

### Luennoitsijat:

Mika Ukkonen, Ilona Helavirta, Antti Siiki, Leena-Mari Mäntymäki, Timo Tomminen, Yrjö Vaalavuo

### Hands-on -ohjaajat:

Katariina Suoniemi, Peter Starckjohann, Roni Saren

### 20.9.2023

- 10.00 **Ilmoittautuminen**, kurssin tavoitteet, Kirsi Lehto
- 10.20 **Luento:** Vatsaontelon anatomia, Ilona Helavirta
- 10.40 **Luento:** Tavallisimmat instrumentit ja troakaarien sisäänvientitekniikat, Mika Ukkonen
- 11.00 **Hands-on-harjoittelu:** Laparoskopiatorni, ergonomia laparoskopiassa ja troakaarien sijoittelu
- 12.00 Lounas
- 12.45 **Luento:** Laparoskooppinen ompelutekniikka, Yrjö Vaalavuo
- 13.15 **Hands-on-harjoittelu:** Käden ja silmän koordinaatio: tarttuminen ja kuljettaminen, leikkaaminen ja dissekointi
- 14.15 **Kahvi ja luento:** Laparoskopia – Tips and tricks, Timo Tomminen
- 15.10 **Hands-on-harjoittelu:** Laparoskooppinen kolekystektomia
- 16.00 **Ensimmäisen päivän päätös**, Kirsi Lehto
- 18.00 **Kurssi-illallinen & luennot** (vapaaehtoinen):  
Luento: Vuoto komplikaationa laparoskooppisessa kolekystektomiassa, Mika Ukkonen  
Luento: Sappitiehytvaurioiden välttäminen laparoskooppisessa kolekystektomiassa, Antti Siiki  
Yhteistyökumppanin puheenvuoro  
Illallinen

### 21.9.2023

- 9.00 **Kokoontuminen**, Kirsi Lehto
- 9.10 **Luento:** Laparoskooppinen appendikektomia, Leena-Mari Mäntymäki
- 9.45 **Hands-on-training:** Laparoskooppinen kolekystektomia (jatkuu), Laparoskooppinen appendikektomia, verisuonten preparointi ja hallinta
- 11.30 Lounas
- 12.00 **Hands-on-harjoittelu:** Laparoskooppinen solmujen teko ja ompelutekniikka, intra- ja ekstrakorporaallinen solmu, verisuonten preparointi ja hallinta
- 13.00 **Luento:** Laparoskooppinen kolekystektomia, Mika Ukkonen
- 13.30 **Hands-on-harjoittelu**
- 14.30 **Kahvi ja kurssin päätös**, Johanna Laukkarinen ja Kirsi Lehto



## Kutsu koulutukseen

Muutokset ohjelmaan ovat mahdollisia

**Ilmoittaudu mukaan koulutukseen 13.08.2023 mennessä oheisesta linkistä:**

<https://link.webpolsurveys.com/EP/14086F34B618CB1B>

- Koulutukseen otetaan enintään 8 osallistujaa ilmoittautumisjärjestyksessä
- Koulutus järjestetään, mikäli saamme riittävästi osallistujia
- Voit perua ilmoittautumisesi maksutta 13.8.2023 asti
- Koulutuksesta haetaan erikoistumispisteitä

### Osallistumismaksu

Osallistumismaksu 600€ + alv 24%/ hlö. Laskutetaan koulutuksen jälkeen.

Osallistumismaksu sisältää kaksipäiväisen koulutuksen ohjelman mukaisesti sekä tarjoilut ARVO Juvenes ravintolan linjastolta.

### Majoittuminen

**Norlandia Tampere hotel**, 105 € / 1hh / vrk.

Huonehinta sisältää runsaan buffet-aamiaisen, asukassaunan sekä langattoman internetyhteyden.

Kiintiövarauksessa jokainen varaa ja maksaa huoneen itse suoraan hotelliin käyttäen kiintiötunnusta LAP180923. Varaukset joko puhelimitse 050 384 4400 tai sähköpostilla [tampere@norlandia.com](mailto:tampere@norlandia.com).

Kiintiö sulkeutuu 18.8.2023, jonka jälkeen huoneet vapautetaan normaaliin myyntiin eikä huoneita voi enää varata kiintiöhinnalla.

**Scandic Tampere Station**, 139€/1hh/vrk, 159€/2hh/vrk.

Huonehinta sisältää runsaan luomutuotteita sisältävän aamiaisen sekä langattoman internetyhteyden.

Jokainen majoittuja varaa ja maksaa huoneensa itse osoitteesta:

<http://www.scandichotels.fi/?bookingcode=BLAP110923>

Varaukset voi tehdä varaustunnuksella BLAP110923 myös puhelimitse tai sähköpostitse hotellinyhteystietoja käyttäen. Kiintiö sulkeutuu 28.8.2023, jonka jälkeen huoneet vapautetaan normaaliin myyntiin eikä huoneita voi enää varata kiintiöhinnalla.

### Lisätiedot, koulutusjärjestelyt ja ilmoittautuminen

Jatkuvan oppimisen palvelut - Taitokeskus  
Ninni Viitala, Koulutuskoordinaattori  
[taito.koulutus@pirha.fi](mailto:taito.koulutus@pirha.fi)

### Kouluttajien kysymykset

Kirsi Lehto  
[Kirsi.lehto@tuni.fi](mailto:Kirsi.lehto@tuni.fi)

**Pirkanmaan  
hyvinvointialue**

pirha.fi