

# AKTUELLE

## Weiterbildungen und Seminare

### Fachbereich: Hauswirtschaft & Ernährung



Termin	Weiterbildungen im Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung	Links
27.06. - 01.07.2022	<p><b>Hygienebeauftragte*r für die Bereiche Pflege und Hauswirtschaft</b></p> <p>Die Einhaltung von Hygienestandards wird in den Heimgesetzen und den Hygieneverordnungen der jeweiligen Bundesländer sowie im Infektionsschutzgesetz eingefordert. In der aktuellen Empfehlung des Robert-Koch-Instituts für Infektionsprävention in Heimen wird deshalb darauf hingewiesen, dass eine sachgerechte Umsetzung notwendiger und gesetzlich vorgeschriebener Hygienestandards am ehesten durch fortgebildete Hygienebeauftragte und ein fachlich kompetentes Hygieneteam zu gewährleisten ist.</p>	
05. - 09.09.2022	<p><b>Der Heimkoch / Die Heimköchin (IHK)</b></p> <p>In Kooperation mit dem Forum Diätetik &amp; Ernährung, Koblenz, bietet Ihnen die IN VIA Akademie diesen Zertifikatslehrgang an. Wir zielen darauf ab, Sie umfassend in Ihre Aufgaben als zukünftige Heimköchin/Heimkoch (IHK) einzuführen und Ihnen Kompetenzen mitzugeben, mit denen Sie kreativ neue und zukunftsorientierte Wege für Küchen in Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe gehen können. Wir unterstützen Sie beim Gestalten von Möglichkeiten, damit Bewohnerinnen und Bewohner an der Menüplanung beteiligt werden und in der Mahlzeitenzubereitung aktiv mitwirken können.</p>	
19. - 26.10.2022	<p><b>Diätetisch geschulte Fachkraft, diätetisch geschulte*r Koch/Köchin/DGE</b></p> <p>Qualifiziertes Fachwissen sorgt für mehr Kundenzufriedenheit bei diätetischen Angeboten. In vielen Phasen des Lebens und bei vielen Erkrankungen spielt die diätetische Versorgung eine ausschlaggebende Rolle auf dem Weg zur gesundheitlichen Förderung oder zur Genesung. Als diätetisch geschulte Fachkraft/Koch/Köchin (DGE) sorgen Sie in Einrichtungen der Altenhilfe und Rehabilitation, in Krankenhäusern, in Kureinrichtungen und weiteren Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie für eine geeignete diätetische Speiserversorgung. Sie erwerben fundiertes Fachwissen über medizinische Indikationen und den damit verbundenen spezifischen Diäten. Sie erhalten Fachwissen zur Anatomie, Ernährungsmedizin, Ernährungslehre, Diätetik und Kochpraxis.</p>	
21. - 23.11.2022	<p><b>Kompetenzen für Leben, Alltag und Umwelt der Kinder fördern!</b></p> <p><b>Weiterbildung für pädagogisches Personal in Kindertageseinrichtungen</b></p> <p>Hauswirtschaftliches Wissen erwerben und kreativ in der Kita umsetzen, um den Erwerb von Alltagskompetenzen der Kinder zu fördern.</p> <p>Hauswirtschaft begleitet uns ein Leben lang und stellt eine wichtige Quelle von Gesundheit und Wohlbefinden dar. Als zentrales Element des Alltags kann Hauswirtschaft pädagogisch genutzt werden, damit Kinder spielerisch wichtige Alltagskompetenzen für ihr späteres Leben erwerben.</p> <p>Wir zielen bei der Weiterbildung darauf ab, Ihr Wissen rund um Handlungsfelder, wie Ernährung, Umwelt, Hygiene, Reinigung und Wäschepflege zu erweitern. Dabei wollen wir Ihnen Möglichkeiten aufzeigen, wie Sie Ihr Wissen kreativ und passend zu den Inhalten des Bildungs- und Erziehungsplans in Ihrer pädagogischen Arbeit mit den Kindern anwenden können..</p>	

Übernachten Sie in unserem IN VIA Hotel!

Wir bieten Ihnen eine Übernachtung inklusive Frühstücksbuffet zu einem Akademiepreis 2022 von 74,00 € an.

WLAN ist in allen Zimmern kostenfrei verfügbar.

Die Veranstaltungsgebühren beinhalten ein reichhaltiges Mittagsbuffet sowie kalte und warme Getränke.

Unsere Bildungsveranstaltungen und Anmeldemöglichkeiten finden Sie im Internet:

[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

Termin	Seminare im Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung 2022	Links
08.03.2022	<p><b>Web-Seminar: Gemeinsam Kochen in der Altenpflege und Behindertenhilfe – Sicher gestalten mit der neuen Lebensmittelhygiene-Leitlinie</b></p> <p>Vorgestellt werden die neu entwickelten Anforderungen und wie sie von Bewohner*innen und Mitarbeiter*innen im gemeinsamen Tun umzusetzen sind. Ausgehend von den Hygienrisiken beim gemeinsamen Kochen werden Lösungen aufgezeigt.</p>	
09.03.2022	<p><b>Ernährung bei Demenz - Mit allen Sinnen essen</b></p> <p>Sie erhalten einen Überblick über eine optimale Ernährungsversorgung und vielfältige Beispiele für eine abwechslungsreiche Nahrungszubereitung und -darbietung</p>	
16.03.2022	<p><b>Die Umsetzung der RKI-Empfehlungen auf den Punkt gebracht</b></p> <p>Die Umsetzung der Maßnahmen zur Basishygiene ist ein Grundpfeiler für die Prävention (nosokomialer) Infektionen, so das Statement des Robert-Koch-Instituts. Die RKI-Empfehlungen existieren seit vielen Jahren mit dem Ziel, den Infektionsschutz in Gesundheitseinrichtungen und in der Bevölkerung möglichst hoch zu halten.</p>	
16.03. - 17.03.2022	<p><b>Beauftragte*r für Pandemiemanagement</b></p> <p>Die Coronavirus-Pandemie mit all ihren Herausforderungen zeigt uns sehr deutlich, dass qualifizierte Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten rund um den Ausnahmezustand einer „Pandemie“ notwendig sind. Werden Sie Beauftragte*r für Pandemiemanagement in Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe sowie in Häuslicher Pflege/Ambulanten Diensten.</p>	
17.03.2022	<p><b>Kau- und Schluckstörungen in Theorie und Praxis</b></p> <p>Sie erfahren die Grundlagen über die Gefahren und Ursachen der Kau- und Schluckstörungen. Wir stellen Ihnen den Krankheitsverlauf, verschiedene Therapiemöglichkeiten, praktische Übungen und die Umsetzung konsistenzdefinierter Kost vor.</p>	
23.03.2022	<p><b>Arbeitsschutz in den hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichen – sicher umgesetzt</b></p> <p>Sie lernen die entsprechenden Rechtsgrundlagen und allgemeinen Auswahlkriterien für spezifische hauswirtschaftliche persönliche Schutzausrüstung (PSA) kennen und erhalten Wissen zum richtigen Tragen und Aufbereiten der PSA.</p>	
28. - 29.03.2022	<p><b>Rollenwechsel – von der Kolleg*in zur Führungskraft</b></p> <p>Sie haben in Ihrer Tätigkeit einen Rollenwechsel vollzogen und stehen jetzt den neuen beruflichen Herausforderungen gegenüber. Wir unterstützen Sie dabei durch die Vorstellung individueller Methoden der Kommunikation in der Führungsrolle.</p>	
30.03.2022	<p><b>Lebensmittelhygiene aktuell</b></p> <p>In kompakter Form erhalten Sie die notwendigen Kenntnisse über die gesetzlichen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene. Ebenso vertiefen Sie die Umsetzung und Einhaltung aller Vorgaben für Ihre praktische Tätigkeit.</p>	
30. - 31.03.2022	<p><b>Professionelle Kommunikation - Das Modell des Inneren Teams</b></p> <p>Sie erhalten eine Einführung in das Konzept und setzen sich durch praktische Übungen mit diesem auseinander. Ziel ist es, dass Ihre eigene Persönlichkeit gestärkt sowie Ihre professionellen Handlungsmöglichkeiten erweitert werden.</p>	
30. - 31.03.2022	<p><b>Grundlagen des Reinigungsmanagements</b></p> <p>Sie erlangen umfassende Grundkenntnisse der modernen Gebäudereinigung, Materialkunde bis hin zur Arbeitsorganisation. Sie gewinnen Fachkenntnisse zu aktueller Reinigungstechnik und den entsprechenden Reinigungs- und Pflegemitteln.</p>	

Übernachten Sie in unserem IN VIA Hotel!

Wir bieten Ihnen eine Übernachtung inklusive Frühstücksbuffet zu einem Akademiepreis 2022 von 74,00 € an.

WLAN ist in allen Zimmern kostenfrei verfügbar.

Die Veranstaltungsgebühren beinhalten ein reichhaltiges Mittagsbuffet sowie kalte und warme Getränke.

**Unsere Bildungsveranstaltungen und Anmeldemöglichkeiten finden Sie im Internet:**

**[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)**

Termin	Seminare im Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung 2022	Links
31.03.2022	<b>Schädlingsmonitoring in der Gemeinschaftsgastronomie</b> Was ist zu beachten und wie kann auch in kleinen Einrichtung und Wohnbereichen ein professionelles Schädlingsmonitoring umgesetzt werden? Darauf geben wir Ihnen die praktischen Antworten.	
06.04.2022	<b>Anrichten und Präsentieren von Speisen - was darfs denn sein?</b> Holen Sie sich gute Ideen und praktische Anregungen für eine ansprechende Speisendekoration sowie eine erfolgreiche Präsentation. Lernen Sie, wie Sie mit wenig Aufwand auch einfache Speisen in Szene setzen sowie Ihre Bewohner*innen und Kund*innen immer wieder aufs Neue überraschen können.	
19. - 22.04.2022	<b>Prüfungsvorbereitungen für Auszubildende</b> Wir bieten Auszubildenden die Möglichkeit, Kenntnisse und Fertigkeiten in den unterschiedlichen Bereichen der Hauswirtschaft und der Hotellerie zu festigen und sich individuell auf die Abschlussprüfung vorzubereiten.	
04.05.2022	<b>Lebensmittelsicherheit mit der Branchenleitlinie für soziale Einrichtungen und Dienste</b> Die Grundlage für das betriebliche Konzept für Lebensmittelsicherheit liegt nun aktualisiert und grundlegend überarbeitet vor. Es werden die Neuerungen vorgestellt.	
09.05.2022	<b>Die neue Art zu Kochen und zu Backen – Allergenfrei</b> Sie erleben in Theorie und Kochpraxis wie einfach es ist, die allergenfreie Kost, täglich zu einem kulinarischen Erlebnis zu machen.	
10.05.2022	<b>Fingerfood - Essen als basale Stimulation</b> Fingerfood, die direkte Nahrungsaufnahme von der Hand in den Mund, bewahrt und fördert gerade bei motorisch eingeschränkten Menschen die Eigenständigkeit und wird somit zur Beziehungs- und Kommunikationsform.	
10.05.2022	<b>Spezielle Diätetik - Wenn nichts mehr geht</b> Wir vermitteln Ihnen praxisnah welche Maßnahmen Sie zur Verbesserung der Nahrungsaufnahme einleiten können.	
10.05.2022	<b>Inklusion - Unterstützung bei Selbstbestimmung und Teilhabe</b> Das Ziel ist Menschen mit Behinderungen an der Gesellschaft selbstbestimmt teilhaben zu lassen, zu unterstützen und zu begleiten.	
11.05.2022	<b>Veränderungsprozesse gestalten</b> Die Veränderungsprozesse zu gestalten, ist für Führungskräfte eine der wichtigsten Aufgaben und Herausforderungen.	
11.05.2022	<b>Smoothfood - Die feine Art Essen zuzubereiten</b> Wir zeigen Ihnen in Theorie und Praxis die Umsetzung verschiedener Smoothfoodrezepte und die Implementierung eines Smoothfood-Konzeptes.	
30.05.2022	<b>Ernährung in schwierigen Lebenslagen und am Lebensende</b> Schwierige Lebenslagen der Bewohner*innen erfordern eine angepasste Ernährungsversorgung, um den Krankheitsverlauf positiv zu beeinflussen, die Lebensqualität zu verbessern oder eine Mangelernährung zu verhindern.	

Übernachten Sie in unserem IN VIA Hotel!

Wir bieten Ihnen eine Übernachtung inklusive Frühstücksbuffet zu einem Akademiepreis 2022 von 74,00 € an.

WLAN ist in allen Zimmern kostenfrei verfügbar.

Die Veranstaltungsgebühren beinhalten ein reichhaltiges Mittagsbuffet sowie kalte und warme Getränke.

**Unsere Bildungsveranstaltungen und Anmeldemöglichkeiten finden Sie im Internet:**

**[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)**

Termin	Seminare im Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung 2022	Links
31.05.2022	<p><b>Ernährung bei Krebserkrankungen</b> Die Ernährung gilt heute als wichtiger Baustein der Krebstherapie und kann den Krankheitsverlauf positiv beeinflussen.</p>	
01.06. - 02.06.2022	<p><b>Hygienebeauftragte*r für die Bereiche Kita und OGS</b> Eine gute Hygienepraxis dient in Kitas und Schulen als primäre Maßnahme zur Vorbeugung von Infektionen. In Anbetracht der aktuellen Coronavirus- Pandemie und deren Auswirkung auf alle Bereiche des öffentlichen Lebens ist ein Hygienekonzept wichtiger denn je.</p>	
21.06.2022	<p><b>Intensivseminar: Stellschrauben für effizientes Wäschemanagement</b> Sie erhalten einen Überblick zu den rechtlichen Anforderungen an eine Inhouse-Wäscherei. Wir setzen uns mit Materialien, Waschverfahren und deren Prozessfolgen im Wäschekreislauf auseinander.</p>	
26. - 29.06.2022	<p><b>Intensivseminar: Rechtsgrundlagen und Pflichtschulungen – gut gestaltet und durchgeführt</b> Sie erhalten einen Überblick zu den gesetzlichen Rahmenbedingungen und deren Umsetzung in Ihr Arbeitsfeld. Wir setzen uns mit notwendigen Pflichtschulungen auseinander.</p>	
04. - 05.07.2022	<p><b>Reinigungs- und Hygieneorganisation als Führungsaufgabe</b> Hauswirtschaftsleitungen und Reinigungsvorarbeitende sind verantwortlich für eine gut strukturierte und ergebnisorientierte Reinigungsleistung sowie Qualitätssicherung.</p>	
06. - 07.07.2022	<p><b>Mitarbeiterführung, Organisation und Kommunikation</b> Mitarbeitende sind das höchste Gut im Betrieb. Welche Voraussetzungen müssen geschaffen werden, um sie auch in schwierigen Zeiten gut zu führen, zu kommunizieren und zu motivieren? Wir zeigen Ihnen Möglichkeiten auf!</p>	

Übernachten Sie in unserem IN VIA Hotel!

Wir bieten Ihnen eine Übernachtung inklusive Frühstücksbuffet zu einem Akademiepreis 2022 von 74,00 € an.

WLAN ist in allen Zimmern kostenfrei verfügbar.

Die Veranstaltungsgebühren beinhalten ein reichhaltiges Mittagsbuffet sowie kalte und warme Getränke.

**Unsere Bildungsveranstaltungen und Anmeldemöglichkeiten finden Sie im Internet:**

**[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)**