

AKTUELLE

Weiterbildungen und Seminare

Fachbereich: Hauswirtschaft & Ernährung



Termin	Weiterbildungen im Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung	Links
24. - 28.01.2022	Hygienebeauftragte*r für die Bereiche Pflege und Hauswirtschaft 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.	
07. - 10.03.2022	Rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation für Ausbilderinnen, Ausbilder und Mitarbeitende (ReZA) Ausbildende und Mitarbeitende im Bereich beruflicher Rehabilitation bzw. in beruflichen Bildungsmaßnahmen für Menschen mit besonderem Förderbedarf sind vor vielfältige Aufgaben gestellt. Diese erfordern neben den fachlichen, sozialen, methodischen und personalen Kompetenzen auch rehabilitationspädagogische Kompetenzen. Ziel dieser Zusatzqualifikation ist es, Ihre pädagogisch-didaktischen Kompetenzen im Bereich der beruflichen Rehabilitation zu optimieren. Dieser Zertifikatslehrgang schließt mit einem Kolloquium ab.	
07. - 10.03.2022	Fachkraft für Arbeitstraining/Arbeitstherapie/Sonderpädagogik für Hauswirtschaft und Handwerk Sie sind als hauswirtschaftliche und/oder handwerkliche Fachkraft in Einrichtungen beschäftigt, in denen die Arbeitsbereiche Hauswirtschaft/Küche und Handwerk als therapeutisches Feld/Trainingsfeld genutzt werden? Zu Ihren Aufgaben gehört es, Auszubildenden, Bewohnern und Klienten mit psychischen Auffälligkeiten/Krankheiten, Suchterkrankungen, Verhaltensauffälligkeiten, sozialen Problemstellungen und Handicaps/Einschränkungen anzuleiten oder auszubilden? Dann bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich für diese Bereiche weiter zu qualifizieren, um die Arbeitsfelder für den Entwicklungs- und Integrationsprozess von Menschen mit besonderem Förderbedarf optimal zu nutzen.	
29.03.2022 (1. Abschnitt)	Fachwirt*in für Hygiene und Reinigungsmanagement in sozialen Einrichtungen Fernlehrgang in Kooperation mit KlöberKASSEL Aufgrund der stetig steigenden Zahl von Infektionskrankheiten kommt der Hygiene im Reinigungsbereich in sozialen Einrichtungen, dem Gesundheitswesen und der Hotellerie ein immer höherer Stellenwert zu. Der Fernlehrgang stellt das Fundament zur Fachkräfteentwicklung zur Verfügung, um den wachsenden Bedarf und Anspruch der professionellen Hygiene und Reinigung zu sichern. Die stark praxisorientierte berufsbegleitende Weiterbildung besteht aus 5 Präsenzmodulen und 5 Lehrbriefen. Aufgrund der Abfolge der Selbstlern- und der Präsenzphasen ist der Erwerb von hohen Handlungskompetenzen gewährleistet. Der Zertifikatslehrgang schließt mit einer trägerinternen Prüfung zum/r „Fachwirt*in für Hygiene- und Reinigung in sozialen Einrichtungen“ ab. Ausführliche Informationen sowie die Anmeldung erfolgen über KlöberKASSEL: www.kloeber-kassel.de	

Termin	Seminare im Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung 2021	Links
09. - 10.11.2021	<p>Hauswirtschaftliche Prozesse professionell und nachhaltig gestalten – Lager- und Abfallmanagement gehören dazu</p> <p>Wie kann die eigene Lagerhaltung optimiert werden und bringt das wirtschaftlich überhaupt etwas? Können Ausgaben durch ein kluges Abfallmanagement verringert und dabei noch nachhaltige Aspekte berücksichtigt werden? Wie können Sie Reinigungsprozesse effizienter gestalten und was können Sie in Sachen echter Nachhaltigkeit tun?</p>	
16.11.2021	<p>Kau- und Schluckstörungen in Theorie und Praxis</p> <p>Dies hat maßgebliche Auswirkungen auf die Gesundheit und Lebensqualität. 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>	
16.11.2021	<p>Die neue Art zu Kochen und zu Backen – Allergenfrei</p> <p>Immer mehr Essensteilnehmer sind durch Unverträglichkeiten in ihrer Auswahl an Lebensmitteln eingeschränkt. Auch die Küche steht vor immer neuen Herausforderungen. In diesem Seminar werden wir die Alternativen zu allen 14 Hauptallergenen aufzeigen.</p>	
17. - 18.11.2021	<p>Professionelle Menüplanung für Einrichtungen der Altenhilfe</p> <p>An 365 Tagen im Jahr werden bis zu sechs Mahlzeiten täglich produziert und ausgegeben. Die richtige Menüplanung bedeutet effektivere Abläufe in einer Küche.</p>	
22. - 24.11.2021	<p>Führen und Leiten von Mitarbeitenden</p> <p>Wir zeigen Ihnen die Einflüsse auf den Führungsprozess auf und vermitteln Ihnen die wesentlichen Führungsverhaltensweisen sowie die Grundlagen zum Führen und Leiten – ganz praktisch.</p>	
24.11.2021	<p>Bildungstag Hauswirtschaft – Reinigung</p> <p>Professionelle Reinigung in einer Einrichtung trägt zur Schonung menschlicher Arbeitskräfte, zur Optimierung der Betriebsmittel und zur Werterhaltung eines Gebäudes bei.</p>	
25.11.2021	<p>Bildungstag Hauswirtschaft – Wäscherei</p> <p>Wir wollen alle saubere Kleidung tragen, daher ist die Wäschereileistung allgegenwärtig! Wir zeigen Ihnen die Bedeutung der Qualitätssicherung und die Aufgaben des gesamten Wäschereibereichs auf.</p>	
25. - 26.11.2021	<p>Konfliktmanagement</p> <p>Sie lernen aufkommende Konflikte offen anzusprechen und herausfordernde Situationen besser zu bewältigen. Zur Unterstützung arbeiten wir praktische Lösungsansätze anhand von Fallbeispielen aus.</p>	

Termin	Seminare im Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung 2022	Links
27.01.2022	<p>Professionelles Notfall- und Krisenmanagement – aus Erfahrung besser werden</p> <p>Risiko-, Notfall- und Ausbruchmanagement sind Aufgaben für Hygienebeauftragte, Hauswirtschafts- und Küchenleitungen. Wir machen Sie vertraut mit Hintergrundinformationen und den jeweiligen Forderungen aber auch dem langfristigen Nutzen.</p>	
08.02.2022	<p>Web-Seminar: Kurz und bündig! Die Neuerungen der Lebensmittelhygiene-Leitlinie</p> <p>Vorgestellt und erläutert werden Neuerungen, wie z. B. die Neubewertung der Basishygiene im Managementsystem für Lebensmittelsicherheit durch die Europäische Kommission.</p>	
09.02.2022	<p>Web-Seminar: Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor</p> <p>Nachhaltigkeit ist vielmehr als ein Konzept. Lernen Sie in diesem kompakten online Event die Vorteile und Erfolgsfaktoren von Nachhaltigkeit für den Betrieb von sozialen Einrichtungen kennen. Angefangen bei den zentralen Trends dieser Zeit, auf die Nachhaltigkeit eine Antwort gibt, über die Themen Energie- und Wassereffizienz, die Kosten sparen, bis zu dem Thema Mitarbeitermotivation und Einbindung.</p>	

Unsere Bildungsveranstaltungen und Anmeldemöglichkeiten finden Sie im Internet:

www.invia-akademie.de

Termin	Seminare im Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung 2022	Links
10.02.2022	Reinigung als Infektionsprophylaxe in sozialen Einrichtungen Die letzten Monate haben es vor Augen geführt wie wichtig gut strukturierte Reinigungsleistungen sind und welchen Beitrag sie zur aktiven Infektionsprophylaxe in sozialen Einrichtungen leisten können.	
14. - 17.02.2022	Diätetik-Auffrischung – Auf dem neusten Stand bleiben Das Wissen um die Zubereitungsrichtlinien spezieller Diäten im Großküchenbereich und die Einhaltung der Diätverordnung bedürfen einer ständigen Reflexion und Erneuerung. Wir frisken Ihr diätetisches Grundwissen auf und stellen Ihnen die aktuellen Erkenntnisse über verschiedene Diäten - auch in der Küchenpraxis in unserer Lehrküche - vor.	
23.02.2022	Lebensmittelhygiene in Wohnküchen und Hausgemeinschaften Sie lernen die gesetzlichen Vorgaben kennen und erhalten die Grundlagen zur Personal- und Produkthygiene sowie zu allen notwendigen Dokumentationen. Sie entwickeln Handlungssicherheit, um den Bewohnern eine bedürfnisgerechte Verpflegung dauerhaft zu ermöglichen.	
08.03.2022	Web-Seminar: Gemeinsam Kochen in der Altenpflege und Behindertenhilfe – Sicher gestalten mit der neuen Lebensmittelhygiene-Leitlinie 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.	
09.03.2022	Ernährung bei Demenz - Mit allen Sinnen essen Die Ernährung dementiell erkrankter Menschen stellt immer neue Herausforderungen dar. Sie sind gefragt, in den verschiedenen Phasen einer Demenz individuell auf die Ernährung dieser Menschen einzugehen. Wir geben Ihnen einen Überblick zur ausreichenden Versorgung, Nahrungszubereitung und -darbietung.	
16.03.2022	Die Umsetzung der RKI-Empfehlungen auf den Punkt gebracht Sie erhalten die Möglichkeiten mit Hilfe der RKI-Empfehlungen eine solide hauswirtschaftliche Hygiene zu etablieren und aufrechtzuerhalten. Wir klären Sie mit Ihnen die wichtigsten Fakten zum Infektionsschutz.	
16. - 17.03.2022	Beauftragte*r für Pandemiemanagement 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.	
22. - 23.03.2022	Hygiene auf dem neusten Stand Hygienebeauftragte in den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft werden in immer vielfältigere Aufgabenbereiche des Hygienemanagements eingebunden. Wir ermöglichen Ihnen die Vertiefung und Weiterentwicklung Ihrer Kenntnisse.	
23.03.2022	Arbeitsschutz in den hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichen – sicher umgesetzt Dem richtigen Umgang mit Persönlicher Schutzausrüstung (PSA) kommt eine große Bedeutung zu. Sie lernen die entsprechenden Rechtsgrundlagen und allgemeine Auswahlkriterien für Persönliche Schutzausrüstung (PSA) kennen.	
28. - 29.03.2022	Rollenwechsel – von der Kolleg*in zur Führungskraft 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.	

Übernachten Sie in unserem IN VIA Hotel!

Wir bieten Ihnen eine Übernachtung inklusive Frühstücksbuffet zu einem Akademiepreis 2021/2022 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