

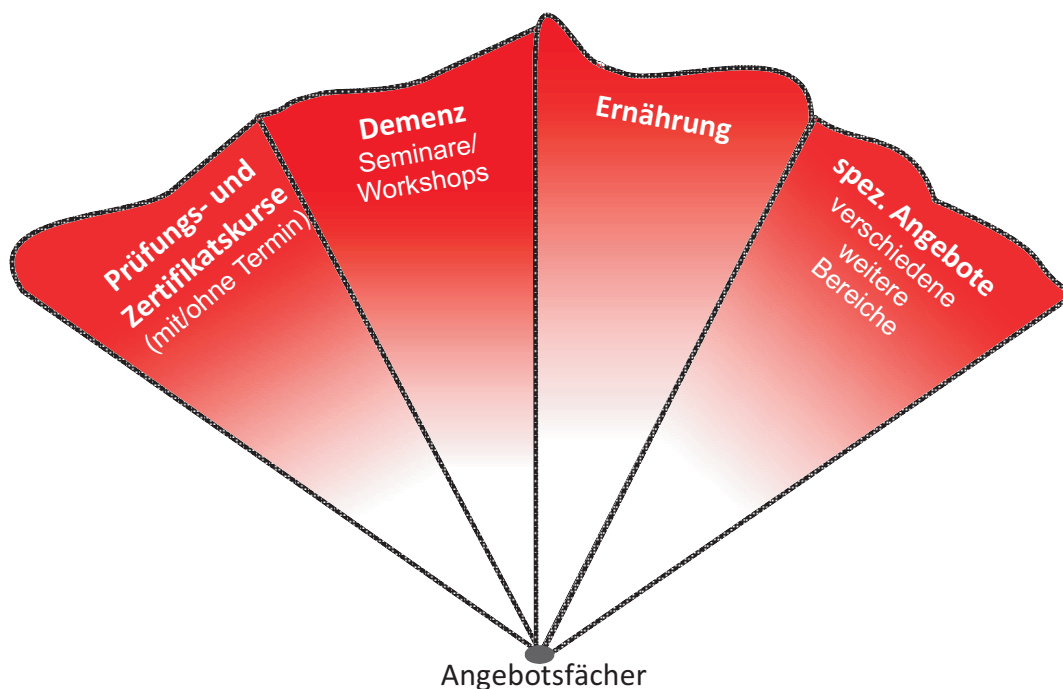
Katalog für Einrichtungen der Gesundheitsfachberufe

Qualifizierungen und Themen aus folgenden Fachbereichen:

TOP Thema

1. Seminar

- **Pflegereformgesetz – Einführung in die Grundlagen** - Teil I
 - **Entbürokratisierung in der Pflege – Grundlagen der bundesweiten Initiative Informationsveranstaltung** - Teil II
- **für Führungskräfte und mit der Ausbildung befasste Mitarbeiter**
120 min (ohne Teil II – 60 min)
- **Aufbau-Veranstaltung** entsprechend der weiteren Entwicklungen



In unserem nachfolgenden ANGEBOTSKATALOG können Sie entsprechend den Fachbereichen unseres Angebotsfächers aus derzeit 83 Themen Ihre fachliche Auswahl treffen – gerne beraten wir Sie dazu!

Neben evtl. Vorgaben und unseren Vorschlägen stellen wir Ihnen

- zum gewünschten Zeitpunkt
- für den gewünschten Teilnehmerkreis
- die gewünschten Inhalte aus unserem Angebotsfächer
- in der gewünschten Dauer (zeitl. Umfang)
- in der gewünschten fachlichen „Tiefe“

für Ihre Einrichtung und deren Befindlichkeiten ein individuelles Angebot zusammen.

Bei Bedarf oder bei Rückfragen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gern beratend zur Seite:

- Frau Lange - Hauptsekretariat
- Herr Görner- Matschullat - Koordinator Projektentwicklung

Prüfungs- und Zertifikatskurse

2	Qualifizierung zur Anerkennung als „Pflegefachkraft“	2 Wochen Vollzeit *
3	Betreuungs- und Pflegeassistent	2 x pro Woche *
4	Pflegehelferpass	1 x pro Woche *
5	Heilpädagogische Zusatzqualifikation	*
6	Praxisanleiter Sozialwesen – Erzieher, Heilerziehungspfleger, Heilpädagogen (80%ige Förderung möglich)	10 x samstags *
7	Praxisanleiter Pflege – Altenpfleger, Krankenpfleger, Kinderkrankenpfleger (80%ige Förderung möglich)	10 x samstags
8	Praxisanleiter FSC für ergotherapeutische und physiotherapeutische Praxen	
9	Erste Hilfe Pass* für Einzelpersonen, Einrichtungen, Unternehmen	
10	Autogenes Training ^{1,2}	8 x 60 min
11	Progressive Muskelentspannung ^{1,2}	8 x 60 min
12	Rückenschule ^{1,2}	8 x 60 min
13	Gesunde Ernährung am Arbeitsplatz ²	4 x 60 min
14	Ernährungspass unter Integration prakt. Arbeitsphasen ³ - für Mitarbeiter im sozialen Bereich	6 x 180 min
15	Ernährungspass für Senioren unter Integration prakt. Arbeitsphasen ³	6 x 180 min
16	Ernährungspass-Diabetes für Erwachsene und Senioren unter Integration prakt. Arbeitsphasen ³	6 x 180 min
17	Aromatherapie ²	

18 Yoga

19 Pilates

20 gewaltfreie Kommunikation

- unter Integration körpersprachlicher Elemente

2 x 120 min

oder 4 x 180 min

21 Deeskalationstraining mit Zertifikat

- unter Integration grundlegender Elemente der Selbstverteidigung

8 x Tagesseminar

weitere Qualifizierungsangebote

-nach Themenkreisen geordnet-

Ausbildung mit Prüfung

22 Pflegeassistent

23 Betreuungsfachkraft § 87 SGB XI incl. Demenzbegleitung

24 Alltagsgestalter § 87b SGB XI

25 Hygienebeauftragter

26 Deutsch für Pflegekräfte

27 Erste Hilfe

DEMENZ - jeweils Seminar bzw. Workshop mit Zertifikat 180 – 240min

28 Essen und Trinken bei Demenz

29 Ernährung bei Demenz und Schluckstörungen

30 10-Minuten-Aktivierung

31 Angehörigenarbeit in stationären Pflegeeinrichtungen

32 Aromapflege bei Demenzerkrankungen

33 Basiswissen Demenz

34 Beschäftigungstherapie für Demenzkranke

35 Bewegung mit Dementen

36 Biografiearbeit bei Menschen mit Demenz

37 Umgang mit Menschen mit Demenz in stationären Pflegeeinrichtungen

38 Umgang mit Belastungen bei der Begleitung und Pflege von demenziell erkrankten Menschen

39 Schmerzmanagement bei Menschen mit Demenz

ERNÄHRUNG - jeweils Seminar bzw. Workshop mit Zertifikat 180 – 270min

40 Schluckstörungen (Dysphagie)

41 Verpflegung in Senioreneinrichtungen

42 Ernährungsprobleme im Alter

43 Enterale Ernährung

44 Ernährung bei Diabetes mellitus Typ-2

45 Ernährung bei Krebs

46 Verpflegungsqualität in der stationären Pflege

47 Ernährung bei Rheuma und Schmerzen

48 Ernährung zur Vorbeugung und Behandlung der Osteoporose

49 Ernährung zur Vorbeugung und Behandlung von Dekubitus

50 Ernährung zur Vorbeugung von Mangelernährung und Kachexie

- 51 Nahrung darreichen und Esstraining
- 52 Schaltzentrale Darm: Wie der Darm die Gesundheit beeinflusst
- 53 Ernährung bei akuten und chronischen Schmerzen
- 54 Ernährung bei Nierenerkrankungen und Dialyse
- 55 Ernährung bei ALS (Amyotrophe Lateralsklerose)
- 56 Ernährung bei Stoma und Darmkrebs
- 57 Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege:
Umsetzung des Expertenstandards in die Praxis
- 58 Diabetes mellitus im Alter
- 59 Diabetes mellitus im Alter und Verpflegung in Senioreneinrichtungen
- 60 Mangelernährung und Exsikkose – die unterschätzte Gefahr –
- 61 Ernährungs- und Flüssigkeitsmanagement im Zeitalter des Expertenstandards
- 62 Coaching für Institutionen zur Problematik Demenz
- 63 Zahn- und Prothesenpflege im Alter (120 min)

SPEZIELLE ANGEBOTE – jeweils Workshop mit Zertifikat 180min

- 64 Bewegung und Tanz für Senioren
- 65 Bewegung mit Menschen mit Behinderung
- 66 Tanz und Bewegung mit psychisch kranken Menschen
- 67 Hypertonie/ Hypotonie – Herzsport
- 68 Körperliche Veränderungen im Alter und deren Folgen
- 69 Lagerungen in der Altenpflege
- 70 Psychiatrische Pflege
- 71 Psychiatrische Erkrankungen
- 72 Schmerz und Schmerzbekämpfung
- 73 Notfälle bei Kindern
- 74 Pflegedokumentation und Pflegeplanung als Praxisbegleitung
- 75 Erstellung einer Pflegeplanung
- 76 Wundversorgung Grundlagen

- jeweils Workshop mit Zertifikat 4-8 Stunden

- 77 Notfälle bei Kindern

- jeweils Tagesseminar mit Zertifikat

- 78 Pflegedokumentation und Pflegeplanung als Praxisbegleitung
- 79 Erstellung einer Pflegeplanung

- jeweils 3-Tagesseminar

- 80 Erste Hilfe
- 81 Hauswirtschaft in der Pflege
- 82 Kurs Yoga für Mitarbeiter oder Patienten (8 Einheiten)
- 83 Kurs Pilates (8 Einheiten)

*lt. Lehrgangskalender FSC

¹ ggf. Zuschuss durch Krankenkasse möglich

² Arbeitgeber: Steuerfreiheit bis zu 500,- €/Mitarbeiter/Jahr § 3 Nr.34 EStG

³ in Anlehnung an den wissenschaftlich fundierten aid-Ernährungsführerschein des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz