

Kurse & Trainings 2020

Inhalte

Kurse & Trainings 2020

S. 1

- Basic Trainings
- Module
- Spezialkurse
- Weiterbildung für Mitarbeiter von Partnerunternehmen
- Weiterbildung für Mitarbeiter aus Einrichtungen

Kurse & Trainings 2020 (Gesundheitswesen und gewerblicher Bereich)

S. 2

- Kurse für Mitarbeiter von Partnerunternehmen
- Spezialkurse für Mitarbeiter aus gewerblichen Einrichtungen
- Standardkurse für Mitarbeiter aus gewerblichen Einrichtungen

Kurse & Trainings 2020

1. Basic Trainings (Kombinierbar mit Modulen)

1 Stunde

Folgebelehrung	gem. § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz - Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln
Grundlagen der Hygiene in der stationären Pflege	Unterweisung gem. § 4 Abs. 1 DGUV Vorschrift 1
Grundlagen der Hygiene in der ambulanten Pflege	Unterweisung gem. § 4 Abs. 1 DGUV Vorschrift 1
Grundlagen der Hygiene in der Arztpraxis	Unterweisung gem. § 4 Abs. 1 DGUV Vorschrift 1
Grundlagen der Hygiene in der Zahnarztpraxis	Unterweisung gem. § 4 Abs. 1 DGUV Vorschrift 1
Grundlagen der Hygiene in Behinderteneinrichtungen	Unterweisung gem. § 4 Abs. 1 DGUV Vorschrift 1
Grundlagen der Hygiene in Kindereinrichtungen	Unterweisung gem. § 4 Abs. 1 DGUV Vorschrift 1

2. Module (Kombinierbar mit und ohne Basic)

30 Minuten

MRE - Umgang mit multiresistente Erregern	Hygienische Maßnahmen
MRSA	Hygienische Maßnahmen
Clostridium difficile	Hygienische Maßnahmen
Noroviren	Hygienische Maßnahmen
HIV	Hygienische Maßnahmen
Umgang mit Krätze in Einrichtungen zur Pflege	
Veränderung an Fingernägeln durch kosmetische Manipulation	
Händehygiene inklusive praktische Übungen zur Händedesinfektion mit Einsatz eines fluoreszierenden Präparates und einer UV-Lampe	

3. Spezialkurse

Rechtliche Rahmenbedingungen in Einrichtungen zur stationären Pflege und deren Umsetzung in die Praxis
Multiresistente Erreger - Hygienische Maßnahmen in Einrichtungen zur Pflege
Umgang mit Noroviren und Clostridium difficile - Hygienische Maßnahmen in sozialen und medizinisch-pflegerischen Einrichtungen
Hygienische Problemzonen in sozialen und medizinisch-pflegerischen Einrichtungen - ausgewählte Aspekte
1. Ein glückliches Leben im Schleim und andere Tricks der Bakterien
2. Blutübertragbare Virusinfektionen
Hygiene in der ambulanten Pflege
Mikrokosmos Wunde
Management in Einrichtungen zur Pflege beim Ausbruch von Infektionskrankheiten
Als Hygienebeauftragter überzeugen - professioneller Umgang mit Widerständen
„Das große Krabbeln“ - Milben, Läuse und Co.
Training zur Schulung „Grundlagen der Hygiene in Einrichtungen zur Pflege (Unterweisung gem. § 4 Abs. 1 DGUV Vorschrift 1)“
„Hygiene - wir sind auch nur Menschen...“ - Maßnahmen zur Steigerung der Compliance bei Mitarbeitern

4. Weiterbildung für Mitarbeiter von Partnerunternehmen der Dr. Schumacher GmbH

Hygienefachberater/in im niedergelassenen Arztbereich (3 Tage)
Hygienefachberater/innen für Einrichtungen zur Pflege (3 Tage)

5. Weiterbildung für Mitarbeiter aus Einrichtungen

Hygienebeauftragte/r für Einrichtungen zur Pflege (4 Tage)
--

Kurse & Trainings 2020

Gesundheitswesen und gewerblicher Bereich (Non-Medical Bereich)

1. Kurse für Mitarbeiter von Partnerunternehmen der Dr. Schumacher GmbH

Titelbezeichnung	Dauer
Hygiene im Umgang mit Textilien	4 Std.
Hygiene in der Unterhaltsreinigung	3 Std.
Hygiene in lebensmittelverarbeitenden Betrieben (Gastronomie, Großküche)	3 Std.

2. Spezialkurse für Mitarbeiter aus gewerblichen Einrichtungen

2.1 Tageskurse zum Themen im Bereich „Rund um die Hygiene“ (1 Fachthema)

Titelbezeichnung	Dauer
Die hauseigene Wäscherei in Senioren- und Behinderteneinrichtungen (Hygiene und Optimierung des Wäschekreislaufes)	7 Std.
Die hauseigene Wäscherei - Praktische Erfahrungen sammeln in Workshops	7 Std.
Kochen in Wohngruppen	4 Std.
Lebensmittelhygiene in Gemeinschaftseinrichtungen	4 Std.
Lebensmittelhygiene in der Gastronomie	4 Std.
Lebensmittelhygiene in Kindertagesstätten (Eigenproduktion)	4 Std.
Hygiene in Wäschereien	4 Std.
Hygiene in Kindereinrichtungen	4 Std.

3. Standardkurse für Mitarbeiter aus gewerblichen Einrichtungen

Titelbezeichnung	Dauer
Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln	1 Std.
Wäschereihygiene für Mitarbeiter/innen in der hauseigenen Wäscherei	1 Std.
Hygiene in der Unterhaltsreinigung	1 Std.
Grundlagen der Hygiene in Kindereinrichtungen	1 Std.
Hygiene in Tattoo- und Piercingstudios	1 Std.