



IN VIA Akademie
erfahren.vielfältig.aktuell.
Ihr Bildungskompass



**Unser aktuelles
Bildungs-
programm**
ab Seite 10

**Tagungsräume
für Ihre
Veranstaltungen**
auf Seite 100

**Gut essen im
Culinarium**
auf Seite 101

2019



„Erstklassiger Vermögensmanager für Stiftungen.“

Ralf Vielhaber, Chef-Redakteur Fuchs-Report,
Mai 2018, Berlin



Unsere Kompetenz: ethisch-nachhaltige Geldanlagen.

PaderWanderung

Deutschlands erste Qualitäts-Stadtwanderung*



Die PaderWanderung macht nicht nur mit Deutschlands kürzestem Fluss bekannt, sondern auch mit einem einzigartigen Naturphänomen: den über 200 Quellen der Pader, die inmitten der Paderborner Innenstadt entspringen. Erkunden Sie Deutschlands erste Qualitäts-Stadtwanderung:

- **Wanderung entlang Deutschlands kürzestem Fluss**
- **von den 200 Quellen bis zur Mündung**
- **verschiedene Streckenvarianten**
- **perfekte Wegweisung**
- **25 Kultur- und Naturphänomene am Wegesrand**
- **Rast- und Einkehrmöglichkeiten**
- **8 Spielplätze, Kletterpark und Minigolf am Wegesrand**
- **ideal für die ganze Familie**

Holen Sie sich ein kostenloses Faltblatt oder den offiziellen Wanderführer (8,90 Euro) in der Tourist Information Paderborn!

Marienplatz 2a · 33098 Paderborn
Tel. 05251 882980



Weitere Informationen:
www.pader-wanderung.de

*zertifiziert vom Deutschen Wanderverband



Die Kombination aus **normalem Seminar** und **neuer Technik** ist toll. Das Arbeiten mit den **neuen Smartboards** macht einfach Spaß.

Zentral gelegen in der **Nähe des Doms** und den **Paderquellen**. Es sind nur ein paar Meter in die City – mit über **22 Gaststätten** und **Restaurants**.

Das „IN VIA-Gefühl“

Aktuelle O-Töne von Teilnehmenden unserer Weiterbildungen, Seminare, Workshops, Fachtagungen, Mobilen Akademie usw.

Die Weiterbildung in der IN VIA Akademie tut mir gut: Sie hilft **Wissen zu vertiefen** und verändert den **Blick positiv** auf sich selbst und auf **die Pflege**.

Persönliche Karriereberatung und Beratung bei Bedarf durch **kompetente Lehrgangseleitungen**, die immer für mich **ansprechbar** sind.



IN VIA Akademie
erfahren.vielfältig.aktuell.
Ihr Bildungskompass



*Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,
liebe Freundinnen und Freunde der IN VIA Akademie,*

schon John F. Kennedy sagte: „Es gibt nur eins, was auf Dauer teurer ist als Bildung, keine Bildung.“

Und wenn es dann auch noch Freude bereitet etwas Neues zu erlernen, nennen wir es das IN VIA-Gefühl.

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, Ihnen neben den fachlichen Inhalten einen Lernrahmen zu schaffen, in dem Sie sich wohlfühlen. Unsere Bildungsreferentinnen/-referenten begleiten alle Veranstaltungen mit Rat und Tat, so dass Sie sich auf neue Inhalte konzentrieren können. Aber auch die Pausen und das Mittagessen in unserem Culinarium sollen Sie unterstützen, sich in einer angenehmen Atmosphäre auszutauschen.

Wir haben neue Lernrends aufgenommen: In 2019 beschäftigt uns natürlich das Thema „**Digitale Bildung 4.0**“. Neue Lernformen, wie z.B. die Nutzung unserer Lernplattform und die Möglichkeiten der Videokommunikation, verändern und individualisieren schon heute unsere Veranstaltungen. Wir sind sehr gespannt, wie Sie durch diese Möglichkeiten in verschiedenen Szenarien profitieren werden.

Ganz besonders freuen wir uns, Ihnen auch in diesem Jahr neben unseren bewährten Lehrgängen und Seminaren einige neue Themen anbieten zu können. So steht erstmalig der Lehrgang zum **Verpflegungsbetriebswirt (IHK)** im Programm, ebenso wie die Veranstaltung „Präventionsfachkraft gegen sexuelle Gewalt in der Altenhilfe“ in Kooperation mit dem Erzbistum Paderborn.

Aufgrund der häufigen Nachfrage haben wir das Seminar „Hygiene auf dem neusten Stand“ in 2019 gleich 6-mal im Programm und seit 2018 neu im Programm ist der Expertenstandard „Beziehungsgestaltung in der Pflege von Menschen mit Demenz“. Auch das Thema „**Datenschutz**“ ist uns so wichtig, dass wir Ihnen dazu jetzt das Seminar „Datenschutz in Einrichtungen des Sozial- und Gesundheitswesens“ anbieten.

Dieses waren nur einige Beispiele.

Wir laden Sie ein, durch unser Bildungsprogramm zu stöbern. Sollten Sie ein Thema vermissen, sprechen Sie uns gerne an oder schauen Sie doch mal auf unsere Website! Unter www.invia-akademie.de finden Sie stets aktuell alle Termine und alle brandneuen Angebote. Gerne entwickeln wir in kurzer Zeit neue und kundenindividuelle Angebote.

Alle Inhalte und Themen gibt es übrigens auch für Ihr Unternehmen individuell zugeschnitten und als Inhouse-Veranstaltung. Wir beraten Sie gerne zur „**Mobilen Akademie**“.

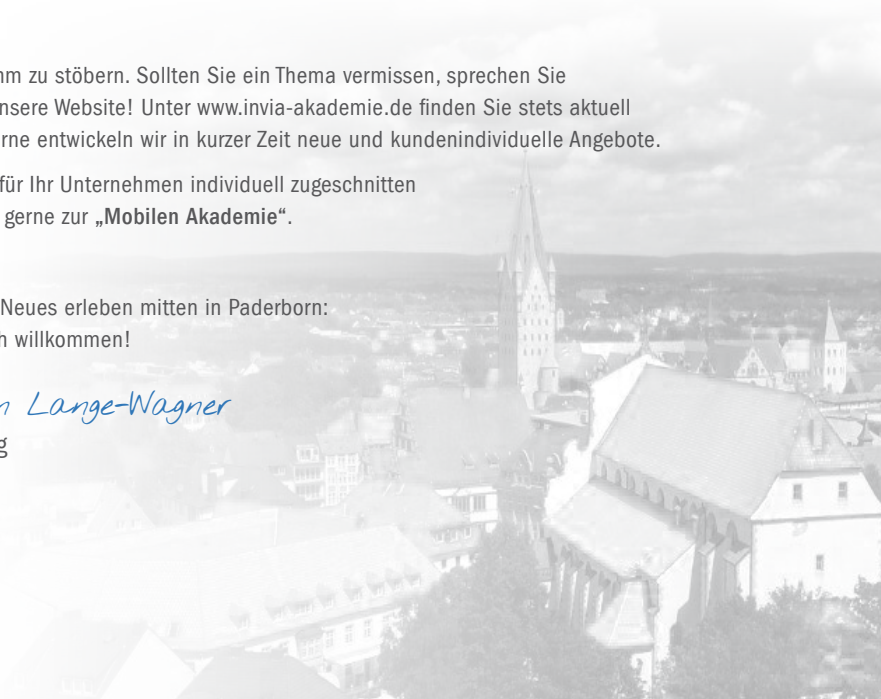
Bei uns macht Bildung Freude!

Miteinander Lernen, Erfahrungen austauschen, Neues erleben mitten in Paderborn:

Das ist die IN VIA Akademie – Seien Sie herzlich willkommen!

Ihr Jörg Meyer
Geschäftsführer

Ihre Manon Lange-Wagner
Akademieleitung



Kunden- und Veranstaltungsservice

KONTAKT

IN VIA Akademie
Kunden-und
Veranstaltungsservice

Tel. 05251 2908-38
oder -56
Fax 05251 2908-29

info@invia-akademie.de
www.invia-akademie.de/
in-via-akademie/bildungs-
angebote-suchen/



RICHTIG. GUT. INFORMIERT.

Sie haben eine Anfrage oder möchten sich anmelden?
Informieren Sie sich über unsere Ansprechpartnerinnen.



Doris Kallemeier



Patricia Brys

RICHTIG. GUT. ANMELDEN.

Bitte melden Sie sich online über unsere Website
www.invia-akademie.de oder per **E-Mail** oder **Fax** an.

Anmeldungen für mehrere Personen/mehrere
Bildungsveranstaltungen können Sie uns auch
per E-Mail oder Fax mit Angabe des Vor- und
Nachnamens, des Geburtsdatums und der
Rechnungsadresse senden.

Sie können die Übernachtung mit Frühstück bei
uns im Haus direkt mit der Anmeldung buchen.

Kurzfristige Anmeldungen nehmen wir vorab
telefonisch entgegen.

RICHTIG. GUT. TEILNEHMEN.

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie
eine elektronische Bestätigung.

Die Einladung, das Programm, die Rechnung
und den Anreiseplan erhalten Sie rechtzeitig
vor Veranstaltungsbeginn per Post zugeschickt.

Seminar-Rücktrittskosten-Versicherung

Über die Hanse Merkur Versicherung haben
Sie die Möglichkeit, eine Seminar-Rücktritts-
kosten-Versicherung abzuschließen.

Direkt: [www.reiseschutz-direkt.de/hansemerkur/
seminar-ruecktrittskosten-versicherung.html](http://www.reiseschutz-direkt.de/hansemerkur/seminar-ruecktrittskosten-versicherung.html)

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:

IN VIA Akademie, Giersmauer 35, 33098 Paderborn
Tel. 05251 2908-0, Fax 05251 2908-29
info@invia-akademie.de, www.invia-akademie.de

INHALTLICH VERANTWORTLICH:

Manon Lange-Wagner

KONZEPTION UND GESTALTUNG:

Formosa Editorial Design, Alsterstraße 4,
32760 Detmold, Tel. 05231 3015337,
kontakt@bueroformosa.de, www.bueroformosa.de

ANZEIGENBERATUNG:

Agentur Andrea Wnendt, Feldmarkstraße 23a,
33129 Delbrück, Tel. 05250 936656,
andrea.wnendt@aaw-personalprojekte.de

DRUCK:

Thiele & Schwarz GmbH, Druck- und Verlagshaus,
Werner-Heisenberg-Str. 7, 34123 Kassel,
Tel. 0561 959 25 52, Fax 0561 959 25 68
info@thiele-schwarz.de, www.thiele-schwarz.de

BILDNACHWEISE:

Shutterstock.com, iStock.com, fotolia.com,
IN VIA Akademie, Agentur Andrea Wnendt, Björn Lülff.

FSC Logo

Inhaltsverzeichnis

Editorial	5	Fachbereich Soziale Arbeit.....	80
Kunden- und Veranstaltungsservice..... (Kontakt & Ansprechpartner)	6	Weiterbildungen	82
Bildungsreferent/-innen der IN VIA Akademie.....	8	Seminare.....	86
		Bildungspartner KathO NRW.....	89
Bildungsangebot		IN VIA Akademie „kompakt“	
Fachbereich Pflege und Gesundheit.....	10	Über uns	90
Weiterbildungen	16	Mobile Akademie	92
Seminare.....	26	Bildung 4.0 Lernplattform ILIAS.....	94
Bildungspartner Reichsbund freier Schwestern	41	IN VIA Hotel	98
Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung	42	IN VIA Kapelle	102
Weiterbildungen	46	IN VIA Verlag	102
Die Initiative Ich kann kochen!	54	IN VIA Bildungsnetzwerk	103
Projekt Ökologische Hauswirtschaft.....	55	IN VIA Fachseminar für Altenpflege	104
Seminare.....	56	Stiften und Spenden.....	105
IN VIA Akademie Lehr- und Eventküche	65	Im Überblick - IN VIA Bildungspartner.....	106
Fachbereich Management.....	66	Service	
Weiterbildungen	70	Fördermöglichkeiten	96
Seminare.....	75	Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	108
		Faxformular	109





Gestatten – die Bildungsreferentinnen/-referenten der IN VIA AKADEMIE

RICHTIG. GUT. BEGLEITET.

Unser Team ist interdisziplinär zusammengestellt, verfügt über das notwendige Fachwissen sowie langjährige Erfahrung und arbeitet gemeinsam mit Ihnen an Ihren Zielen. Wir sind ein Team von derzeit sieben Kolleginnen und Kollegen. Darüber hinaus verfügen wir über einen großen Pool an externen Expertinnen und Experten, die uns zur Seite stehen.



Manon Lange-Wagner | Akademieleitung

- > Diplom-Oecotrophologin
- > Organisationsberaterin

Als Akademieleitung verantwortlich für die Weiterentwicklung der Fort- und Weiterbildung in sozialen Einrichtungen.

Leitung des Fachbereichs Hauswirtschaft und Ernährung und hier zuständig für das gesamte Themenspektrum.

Fachexpertise im Projekt „Ökologische Hauswirtschaft in der Gemeinschaftsverpflegung“.

m.lange-wagner@invia-akademie.de | Tel. 05251 2908-50



Anne Kraßort | Stellv. Akademieleitung

- > Berufspädagogin M.A.
- > Systemische Coach (DGfC)
- > Krankenschwester
- > Palliative Care Pflegefachkraft (DGP)

Als stellvertretende Akademieleitung verantwortlich für die Kooperations- und Bildungspartner der Akademie.

Leitung des Fachbereichs Pflege und Gesundheit und zuständig für die Qualifizierung der Einrichtungsleitungen sowie für die Bereiche Palliative Care und Hospizarbeit.

a.krassort@invia-akademie.de | Tel. 05251 2908-30



Helga Weber

- > Diplom-Pädagogin
- > Systemische Coach (DGfC)
- > EFQM-Assessorin
- > Organisationsberaterin

Im Fachbereich Management zuständig für Personalmanagement und Personalwirtschaft.

Im Fachbereich Soziale Arbeit liegen die Schwerpunkte bei verschiedenen Themen der Familienpflege und der Behindertenhilfe.

Projektleitung „Ökologische Hauswirtschaft in der Gemeinschaftsverpflegung“.

h.weber@invia-akademie.de | Tel. 05251 2908-14



Sabrina Plückebaum

- > Master of Public Health
- > BA Anleitung und Mentoring in den Gesundheitsberufen
- > Qualitätsbeauftragte (TÜV)
- > Gesundheits- und Krankenpflegerin

Leitung des Fachbereichs Soziale Arbeit – zuständig für die Themenbereiche Jugendsozialarbeit, Jugendberufshilfe, Methodenkompetenz, Migration und Integration.

Im Fachbereich Pflege und Gesundheit zuständig für die Themenbereiche Gerontopsychiatrie, Allgemeine Pflege und Betreuung, Angebote für Betreuungskräfte, Alltagsbegleiterinnen/Alltagsbegleiter & Präsenzkkräfte.

s.plueckebaum@invia-akademie.de | Tel. 05251 2908-60



Michael Bien

- > Diplom-Pädagoge
- > Diplom-Caritaswissenschaftler
- > Betriebswirt (KA)
- > Systemischer Organisationsberater (WIBK)
- > EFQM-Assessor

Leitung des Fachbereichs Management und zuständig für die Themenbereiche Betriebswirtschaftslehre und Rechnungswesen, Management, Führung und Leitung, Datenschutz und Sozialrecht.

Ihr Ansprechpartner für Inhouse-Schulungen in Ihrem Unternehmen.

m.bien@invia-akademie.de | Tel. 05251 2908-28



Susanne Klein

- > Pflegedienstleitung
- > Altenpflegerin
- > Praxisanleitung
- > Fachpflegerin Gerontopsychiatrie
- > Studium Mentoring im Sozial- und Gesundheitswesen

Im Fachbereich Pflege und Gesundheit zuständig für die Themenbereiche Management im Pflege- und Gesundheitswesen sowie Gerontopsychiatrie.

s.klein@invia-akademie.de | Tel. 05251 2908-47



Xenia Romadina

- > B. Sc. Oecotrophologie
- > Beraterin für nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsgastronomie

Im Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung zuständig für die Themenbereiche Ernährung, Verpflegung und Service, Verpflegung in Kindergärten, Kindertagesstätten und Schulen, Nachhaltigkeit.

Im Fachbereich Soziale Arbeit zuständig für die Themenbereiche Jugendsozialarbeit, Jugendberufshilfe, Methodenkompetenz, Migration und Integration.

x.romadina@invia-akademie.de | Tel. 05251 2908-57

RICHTIG. GUT. QUALIFIZIERT.

Vereinbarung zur gesundheitlichen
Versorgungsplanung für die letzte
Lebensphase nach § 132g Abs. 3 SGB V

Jirina Krüger
Dr. Ingrid Krüger
Klinische Psychologin, MEd
Schwermetalle (Toxicol. Toxikol.)
Sozialwissenschaftliche
Praxisambulanz
Telefon 8322-8888
Mail

Pflege und Gesundheit

Die Bildungsangebote des Fachbereiches Pflege und Gesundheit zeichnen sich durch Aktualität, hohe fachliche Expertise, interdisziplinäre Zusammenarbeit und hochqualifizierte Dozentinnen und Dozenten aus.

Wir legen den Fokus auf Theorie-Praxis-Vernetzung und bieten Ihnen Seminare, Workshops, Fachtagungen sowie Beratung zu den unterschiedlichsten Praxisfeldern und Themenbereichen an.

www

Unser gesamtes Bildungsangebot finden Sie unter www.invia-akademie.de



Identnummer 20091587

**Bei uns erhalten Sie
Punkte für die Registrierung
beruflich Pflegenden!**

Nutzen Sie die Registrierung als Qualitätsprädikat, welches Sie für Ihre berufliche Weiterentwicklung effektiv einsetzen können. Und tragen Sie dazu bei, dass die Notwendigkeit einer nachweislichen Fachexpertise und Qualifikation auch vom Gesetzgeber künftig entsprechend anerkannt wird.

Wie das geht, erfahren Sie unter <http://www.regbp.de/> oder sprechen Sie uns gerne an.



- > ALLE BERUFSGRUPPEN IM GESUNDHEITSWESEN
- > FÜHRUNGS- & LEITUNGSKRÄFTE
- > FACH- & ASSISTENZKRÄFTE

WEITERBILDUNGEN

Einrichtungsleitung/Heimleitung in Kurzzeitpflege und vollstationären Einrichtungen der Altenhilfe	16
Weiterbildung Pflegedienstleitung, Lehrgang 32 – Integrierte Leitungsqualifizierung für Pflegefachkräfte ILQP	17
Wohnbereichsleitung in der Altenhilfe – Leitung einer pflegerischen Einheit	18
Führungskraft im Sozialen Dienst	19
Case Management im Sozial- und Gesundheitswesen DGCC-zertifiziert	20
Palliative Care Pflegefachkraft DGP	21
Praxisanleitung in der Pflege & Beratende Pflegefachkraft in der Behindertenhilfe	22
Hygienebeauftragte/r in den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft	23
Fachkraft für Gerontopsychiatrie	24
Pflegegradebeauftragte/r	25
Berater/-in für die Gesundheitliche Versorgungsplanung für die letzte Lebensphase	25

SEMINARE

Management im Pflege- und Gesundheitswesen sowie im Sozialen Dienst

Grundlagen der BWL für Leitungen in stationären Einrichtungen der Altenhilfe	26
Intensivschulung zur Prävention sexualisierter Gewalt in Einrichtungen der Altenhilfe – Für Führungskräfte	26
Grundlagen der Personaleinsatzplanung in der stationären Altenhilfe	26
Führen mit Kennzahlen in ambulanten Pflegediensten	26
Das NBI und die Strukturierte Informationssammlung in der sozialen Betreuung	26
Motivieren und motiviert bleiben	77
BWL für Leitungen in stationären Einrichtungen der Altenhilfe – Betriebsorganisation und Rechtsformen	26
Kompaktwissen für Führungskräfte des Sozialen Dienstes: Arbeitsorganisation und Betreuungsvisite	27
Das persolog Profil® Mitarbeiterführung - Einführung in das Persönlichkeitsprofil	27
Datenschutz in Einrichtungen des Sozial- und Gesundheitswesen	27
Intensivtraining zur Einstufungsbegutachtung	27
Basiswissen zum Aufbau eines Beschwerdemanagements	27
Fehlzeitenmanagement	78
Update-Seminar für Führungskräfte, Teil 1 – Pflegemanagementthemen aus wissenschaftlicher Perspektive	27
Update-Seminar für Führungskräfte, Teil 2 – Fokus: Pflegepersonalbedarfseinschätzung und -planung	28
Die Pflegevisite	28
Basisseminar Qualitätsmanagement	28
Personalgewinnung	78

Management von Fehlern, Schnittstellen und Konflikten	77
Beratung und Begleitung pflegender Angehöriger	28
Führen aus der Mitte - Mitarbeiter-Coaching nach dem Aikido-Prinzip	28
Das Strukturmodell und die Strukturierte Informationssammlung (SIS)	28
Erfolgreicher Widerspruch gegen den abgelehnten Pflegegrad	29
Fachkundegrundlagen für Datenschutzbeauftragte im Sozial- und Gesundheitswesen	29
Das Stress-Profil - Mit produktivem Stress leben und arbeiten	29
Aufbauseminar Beschwerdemanagement	29
Erfolgsmodell Tagespflege - Organisation und Leitung mit Konzept	29
Einführung eines systematischen Pflegegradmanagements	29
Mehr Zeit für die Pflege - das Pflegestärkungsprogramm	30

Allgemeine Pflege und Betreuung, (teil-)stationär und ambulant

Grundkurs Basale Stimulation - Schwerpunkt Pflege Sterbender	30
Update „Wundassessment und Wunddoku“ & Update „Moderne Wundverbände“	30
Hygiene auf dem neusten Stand	30
Angehörigenarbeit - Aus Problemen Ressourcen basteln	30
Schmerzexperten/Schmerzexpertinnen - Algesiologische Fachassistenz (Deutsche Schmerzgesellschaft) Grundkurs	30
Schmerzexperten/Schmerzexpertinnen - Algesiologische Fachassistenz (Deutsche Schmerzgesellschaft) Aufbaukurs	31
Kau- und Schluckstörungen in Theorie und Praxis	31
Sexualität im Alter	31
Refresher-Kurs für Praxisanleiter/-innen	31
„Wenn nichts mehr geht“ - Sondenkost - Ernährungsmanagement	31
Update-Tag für Schmerzexperten/-innen - Algesiologische Fachassistenzkräfte	31
Modernes Schmerzmanagement in der Pflege	32
Fingerfood - Essen als basale Stimulation	32
Smoothfood - Die feine Art Essen zuzubereiten	32
Qualifizierung von SchulungsreferentInnen für die Prävention sexueller Gewalt in der Altenhilfe	32
Präventionsfachkräfte zur Prävention sexueller Gewalt in der Altenhilfe	32
Portkatheterversorgung in der Pflege - Sicherheit im Umgang mit Portsystemen	32
So richtig nett kann's sein im Bett - Aktivierung für & mit immobile(n) Menschen	33
Mahlzeit - mehr als satt werden! Ernährung - Esskultur - Service	60
Diabetesmanagement - Neuste Erkenntnisse umsetzen	33
Beauftragte/r für Medizinprodukte und Medizinproduktesicherheit	33
Praktische Anregungen aus der Naturheilkunde für die Pflege und Betreuung	33
Nähe und Distanz in der Betreuung - Prävention sexualisierter Gewalt in der Altenhilfe	33
PATRAS - Mobilität & Sturzprophylaxe, Bewegung älterer Menschen erhalten & fördern	33
Ernährung im Alter	34

Gerontopsychiatrische Pflege und Psychiatrie

Zu Risiken und Nebenwirkungen – Medikamenteneinsatz in der Gerontopsychiatrie und Alternativen	34
Grundkurs Integrative Validation nach Richard®	34
Expertenstandard Beziehungsgestaltung in der Pflege von Menschen mit Demenz	34
Pflegegrademanagement mit Schwerpunkt Demenz	34
Aggressionen und Gewalt in der Welt der Pflege	34
Ernährung bei Demenz – Mit allen Sinnen essen	35
Aufbaukurs Integrative Validation nach Richard®	35
Ethische Fallbesprechungen in der Altenhilfe	35
Eigensinn macht Spaß - Wenn der Nachtschicht zum Kuchenteig wird	35
Das Demenz Balance Modell© anwenden – Seminar für Pflegefachkräfte	35
Malen mit Demenz – Erinnerungsarbeit und Lebensfreude	35
Erkennen von Emotionen bei Menschen mit Demenz	36
Wachen, wenn andere schlafen – Seminar für Nachtwachen, Schwerpunkt Demenz	36

Palliative Care und Hospizarbeit

Führen und Leiten für KoordinatorInnen ambulanter Hospizdienste	36
Koordination von Hospizdiensten – Basisseminar für die ambulante Hospizarbeit	36
Ernährung in schwierigen Lebenslagen und am Lebensende	36
Update-Seminar für KoordinatorInnen ambulanter Hospizdienste	36
Umgang mit Sterben, Tod und Trauer – Einführungsseminar	37
Hinter'm Horizont geht's weiter... Spirituelle Kompetenz für HospizkoordinatorInnen	37
Update-Seminar für Palliative Care Pflegefachkräfte	37
Kommunikation in der Sterbebegleitung – Vertiefungsseminar	37
Kommunikation und Konfliktmanagement für Vorstände im ambulanten Hospizdienst	37
Supervisionstag für Vorstände im ambulanten Hospizdienst – Kompetenzen, Visionen, Austausch	37
Palliative Care in der Pflegeassistenz und Betreuung (DGP)	38
Trauernde Menschen achtsam begleiten	38

Angebote für Betreuungskräfte, Präsenzkräfte, Alltagsbegleiter/-innen

10-Minuten-Aktivierung® Basisseminar – von und mit Ute Schmidt-Hackenberg	38
Gedächtnistraining für den Hahn im Korb – Männergerechte Themen zur Aktivierung nutzen	38
Musik und Bewegung in der Tagesgestaltung	38
Umgang mit herausfordernden Verhaltensweisen	38
Kreativarbeit in der Altenpflege/Kreativarbeit in der Weihnachtszeit	39
Das Demenz Balance Modell® anwenden – Seminar für Betreuungskräfte	39
Kommunikation mit Haut und Hand	39

Gartentherapeutisches Seminar – Aktivierung im Garten und in der Natur	39
Kinaesthetics in der Betreuungsarbeit – Rückenschonendes und kräftesparendes Bewegen leicht gemacht!	39
Märchen und Geschichten in der Betreuung von Menschen mit Demenz gezielt einsetzen	39
Kaffeeklatsch mit Goethe	40
Betreuungsangebote für immobile Menschen planen und durchführen	40
Lebensfreude durch Bewegung, Tanz, Rhythmus und Musik	40
Was Männer im Alter wirklich interessiert! – Anregende Aktivitätsangebote für Männer in der Tagesgestaltung	40
Verstehender Umgang mit Demenzkranken	40
Mit Kräuterduft die Herzen der Senioren bewegen	40
Altersbedingte Krankheiten – Wissen und Handeln für den Arbeitsalltag	40
Weg von der Babysprache – empathische Begegnung (nicht nur) mit demenziell veränderten Menschen	40

Diese Seminare sind besonders empfehlenswert für:

- Pflegeassistenten/-innen
- Präsenzkkräfte
- Alltagsbegleiter/-innen
- Betreuungskräfte



Bitte achten Sie auf diesen Button



Christian Bernreiter | Hans Lummer
WORAUF ES ANKOMMT
 Anleitung für gelingende Gespräche
 14,5 x 22 cm
 Kartoniert, 132 Seiten
 ISBN 978-3-89710-667-3
 April 2018
 € 16,90 (D)

Gelingende Gespräche für ein gelingendes Miteinander

Zum Inhalt

Für die Autoren steht fest: Gespräche und damit menschliches Miteinander gelingt, wenn der Respekt vor der Andersartigkeit des Anderen gelebt wird. Dann wird Wertschätzung zur Wertschöpfung. Dann entwickeln sich und wachsen Menschen und ganze Organisationen. Worauf es dabei konkret ankommt, zeigt diese „Anleitung für gelingende Gespräche“ praxisnah und nachvollziehbar.

Aufbauend auf jahrelanger Erfahrung zeigen Christian Bernreiter und Franz Lummer Schritt für Schritt, wie diese Haltungen im Gespräch entstehen können und wie daraus Vertrauen erwächst.

Ein Buch für Führungskräfte, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gleichermaßen wie für Experten im Bereich von Erziehung und Bildung.

Die Autoren

Dr. Christian Bernreiter, geb. 1965. Studien der Psychologie, Theologie und Philosophie; Geschäftsführer der Unternehmensberatung eigen.wert; arbeitet seit 2001 als Managementberater, Trainer, Supervisor und Systemischer Coach; Ausbilder für Gesprächsführung und Lehraufträge an deutschen Universitäten; seit 2016 Vorstand der Deutschen Gesellschaft für Beratung (DGfB), Köln.

Dr. Franz Lummer, geb. 1949. Studium der Philosophie und Theologie; Fachausbildungen in Systemischer Beratung, Organisationsentwicklung, Supervision; Trainer und Kursleiter im Bereich Persönlichkeitsentwicklung, Zeitmanagement, Palliative Care, Hospiz; Lehrauftrag für Organisationsentwicklung an der Universität Passau. Seniorberater und Coach in der Unternehmensberatung eigen.wert.

Das Buch ist im Buchhandel oder im Online-Shop des Bonifatius Verlags bestellbar.

www.bonifatius-verlag.de

Neuerscheinung



„Wer Reinigungsabläufe in Objekten erfolgreich entwerfen und aufrechterhalten will, der benötigt entweder ein großes Erfahrungswissen oder zielführende Leitlinien, wie Reinigungsprozesse bestmöglich an die Bedürfnisse des jeweiligen Ortes angepasst werden. Für eine professionelle Herangehensweise ist das Buch von Irina Pericin Häfliger eine sehr gute Hilfestellung mit echtem Mehrwert. Denn Sauberkeit, und damit Hygiene und Gesundheit, sind kein Luxus, sondern in einer zunehmend vernetzten Welt unumgänglich.“

Markus Asch, Stellvertretender Vorsitzender der Geschäftsführung und Geschäftsführer Professional Channels bei der Alfred Kärcher GmbH & Co. KG

„Die heutigen Themen Digitalisierung und Effizienzsteigerung, welche eine Umdenkensweise und Transformation erzeugen, bedingen eine wissenschaftliche und professionelle Grundlage. Irina Pericin Häfliger beschreibt dies in ihrem in zweiter Auflage erschienenen Buch ausführlich und nachhaltig. Die Vernetzung zwischen wissenschaftlichen Hintergründen und praxisbezogenen Beispielen ist in diesem Buch besonders lehrreich beschrieben.“

Jürg Brechbühl, Head of Facility Management, Vebego AG, Schweiz

Wie wird Sauberkeit definiert und wahrgenommen? Was braucht es, damit wir uns in einem Gebäude wohlfühlen und produktiv sein können? Wie kann die so kosten- und personalintensive Gebäudereinigung optimal und nachhaltig organisiert werden?

Management – das „Lösungsmittel“ für die Reinigung? Irina Pericin Häfliger ist davon überzeugt und verbindet geschickt betriebswirtschaftliches Managementwissen mit Fach- und Erfahrungswissen der Gebäudereinigung. Sie regt dadurch zur eigenständigen Organisation und innovativen Weiterentwicklung der Dienstleistung Reinigung an.

Im ersten Teil des Buches lädt die Autorin zu einer Auseinandersetzung mit dem Grundverständnis von Reinigungsdienstleistungen ein. Im zweiten Teil präsentiert sie Praxishilfen für Reinigungsorganisationen anhand eines eigenen Managementmodells. Das Nachschlagewerk vereint rund 200 konkrete Beispiele in Abbildungen, Checklisten und Tabellen.

Die vorliegende zweite aktualisierte Auflage enthält eine umfassende Übersicht über Smart Cleaning Tools, zudem wurden Marktdaten und Tarife aktualisiert.

Irina Pericin Häfliger
Reinigungsmanagement, 2. aktualisierte Auflage 2018
Verlag Neuer Merkur
ISBN 978-3-95409-045-7
49,90 Euro • 472 Seiten • gebunden

1807017B

Jetzt bestellen: Telefon (0 79 53) 88 36 91 • E-Mail buchbestellung@fachbuchdirekt.de • www.fachbuchdirekt.de

Ich bestelle ____ Exemplar(e) dieses Buchs zur portofreien* Lieferung an die nebenstehende Adresse.

Bestellcoupon faxen an:
0 79 53/8 83-160
oder einsenden an:
Fachbuchdirekt Kundenservice 74569 Blaufelden

Bitte halten Sie mich auf dem Laufenden und senden Sie mir weitere Informationen zu Ihrem Verlagsprogramm!

*portofreie Lieferung innerhalb Deutschlands

Name, Vorname

Firma

Straße

PLZ, Ort

E-Mail-Adresse

Datum

Unterschrift

Einrichtungsleitung/Heimleitung in Kurzzeitpflege und vollstationären Einrichtungen der Altenhilfe

Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

Die Verantwortungsbereiche von Einrichtungsleitungen wachsen mit den zunehmenden gesetzlichen Anforderungen und gesellschaftlichen Veränderungsprozessen stetig. Dieser Lehrgang erfüllt die gesetzlichen Grundlagen bezogen auf die personellen Anforderungen an Einrichtungsleitungen in der Altenhilfe in NRW.

Die Inhalte der Weiterbildung beziehen sich darüber hinaus auf der Basis aktueller Erkenntnisse und wissenschaftlicher Grundlagen auf aktuelle Wandlungsprozessen in der Altenhilfe, sowie auf die Bedürfnisse der Weiterbildungsteilnehmenden.

Kompetenzen, die Sie durch diese Weiterbildung erlangen, beziehen sich auf die

- > verantwortliche Führung und Leitung einer Einrichtung im Sozial- und Gesundheitswesen,
- > Kooperation mit Trägervereitern im Rahmen der Entwicklung einer zukunftsweisenden Unternehmensstrategie,
- > Ausgestaltung eines persönlichen Rollenverständnisses,
- > Entwicklung einer eigenen Leitungskompetenz sowie
- > auf einschlägige Fachkenntnisse in den Bereichen Rechnungswesen, Allgemeine BWL, Recht, Prozessmanagement, Grundlagen des Marketing, Arbeit und Organisation sowie Pflege-, Gesundheits- und Sozialwissenschaften und ihre situationsgerechte Anwendung in der Praxis.

Diese Weiterbildung wird modularisiert und berufsbegleitend angeboten. Bei den Präsenzphasen handelt es sich in der Regel um einmal im Monat stattfindende Wochenendveranstaltungen von Mittwochnachmittag bis Samstagmittag. Die Präsenzzeit besteht aus modularisierten Basisanteilen und frei wählbaren Seminaren in der Akademie. Das Selbststudium umfasst u.a. eine Hospitation und die Erstellung einer Hausarbeit.

Der Lehrgang schließt 2020 mit einem Kolloquium und einem Zertifikat ab.

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Anne Kraßort

Tel. 05251 2908-30

a.krassort@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

Dr. Ute Lukas

GASTDOZENT/-IN

> Markus Dierkes
> Clemens Johannigmann
> und Weitere

Termine: auf Anfrage

Seminar-Nr.: 859-19-1PG | Gebühr: auf Anfrage

Zielgruppe: Zielgruppe: (Angehende) Einrichtungsleitungen in der Altenhilfe, Pflegedienstleitungen und andere Fachkräfte im Gesundheits- oder Sozialwesen, in einem kaufmännischen Beruf oder in der öffentlichen Verwaltung mit anerkanntem Abschluss und Berufserfahrung, Hochschulabsolventen/-innen aus verschiedenen Bereichen.



WWW

Weitere Infos finden Sie unter:

**[www.invia-akademie.de/
in-via-akademie/
bildungsangebote-suchen](http://www.invia-akademie.de/in-via-akademie/bildungsangebote-suchen)**



Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser
IN VIA Hotel günstige Angebote
(siehe Seite 108)

Weiterbildung Pflegedienstleitung, Lehrgang 32 Integrierte Leitungsqualifizierung für Pflegefach- kräfte (ILQP)

Die Weiterbildung erfolgt in Kooperation mit dem Diözesan-Caritasverband Paderborn, wird berufsbegleitend durchgeführt und dauert 24 Monate. Sie umfasst 736 Stunden, die sich in 604 Stunden Theorie und 132 Stunden Praxis aufgliedern.

Der theoretische Unterricht teilt sich in 12 Theoriemodule mit jeweils 40 Stunden auf. Zwischen den Theoriemodulen finden 12 selbstorganisierte Studientage à 7 Stunden statt. Darin sind 7 vorgesehene Supervisionsitzungen enthalten. Die Studientage dienen weiterhin auch der Vorbereitung des jeweils folgenden Theoriemoduls. Die praktische Weiterbildung sieht 4 Hospitationen vor.

Die Hospitationen 1-3 erfolgen in verschiedenen Einrichtungen des Gesundheitswesens:

- > Ambulante Pflegeeinrichtung > Krankenhaus
- > Stationäre Altenhilfeeinrichtung > oder andere Netzwerkpartner

Jede dieser Hospitationen hat einen Umfang von 20 Stunden. Die 4. Hospitation findet in der eigenen Einrichtung der/des Teilnehmenden statt. Diese Hospitation umfasst 32 Stunden und ist mit einer Praxisaufgabe verbunden.

Des Weiteren führen alle Teilnehmenden ein 40 Stunden umfassendes Qualitätsmanagement- oder Organisationsentwicklungsprojekt in der eigenen Einrichtung durch. Hierzu sind eine schriftliche Ausarbeitung sowie eine Präsentation für das Abschlusskolloquium zu erstellen.

Die Module dieser Weiterbildung finden abwechselnd in Paderborn und in Geseke (Gesundheitsakademie SMMP) statt.

Und das bestätigen uns erfolgreiche Teilnehmerinnen:

„Vielen lieben Dank für die sehr lehrreiche, interessante und auch lustige Zeit während der Weiterbildung. Wenn ich könnte, würde ich den Kurs jederzeit noch mal machen, aber mehr als 1x PDL werden geht vermutlich nicht“

Cortina Kisling, zweite von rechts, inmitten ihrer Schwestern, die ebenfalls alle als Pflegedienstleiterinnen beschäftigt sind



LEHRGANGSLEITUNG

Susanne Klein

Tel. 05251 2908-47

s.klein@invia-akademie.de

GASTDOZENT/-IN

> Dirk Käser > Mechthild Köhne

> Ute Schmidt > und Weitere

Start: 18. November 2019

Die Termine der einzelnen Abschnitte finden Sie auf unserer Website!

Seminar-Nr.: 601-19-1PG | Gebühr: auf Anfrage

Zielgruppe: Pflegefachkräfte aus den folgenden Bereichen, die sich in Leitungsfunktionen weiterqualifizieren möchten für:

- > Ambulante Pflege > Tagespflegeeinrichtungen
- > (Teil-)Stationäre Altenhilfe > Alternative Wohnformen
- > Krankenhaus

Praktische Berufserfahrung in dem erlernten Ausbildungsberuf von zwei Jahren innerhalb der letzten acht Jahre ist erforderlich.

Wohnbereichsleitung Altenhilfe – Leitung einer pflegerischen Einheit

Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

Berufsbegleitende Weiterbildung

Wohnbereichsleitungen haben eine wichtige Funktion in der Führungshierarchie einer stationären Pflegeeinrichtung. Sie übernehmen eine Vermittlungsfunktion zwischen den Bewohnerinnen und Bewohnern, Angehörigen, Mitarbeitenden sowie der Heim- und Pflegedienstleitung. Diese berufsbegleitende Weiterbildung befähigt Sie, zukünftig alle an diese Rolle geknüpften verantwortungsvollen Aufgaben auszuüben.

Zu den Inhalten gehören unter anderem:

- > Theoretische Grundlagen und neue Konzepte der Pflege,
- > Organisation pflegerischer Arbeit und Qualitätsmanagement,
- > Führung und Führungsrolle,
- > Kommunikation und Teamentwicklung,
- > SIS und Maßnahmenplanung,
- > Grundlagen der Personaleinsatzplanung sowie
- > rechtliche Rahmenbedingungen.

Zusätzlich zu diesen verpflichtenden Lehrgangsinhalten sind frei wählbare ergänzende Seminare integraler Bestandteil dieses Lehrganges und vertiefen Ihre individuellen Interessens- und Lernschwerpunkte.

Weitere Bestandteile der Weiterbildung sind die selbstorganisierte Supervision und Hospitation sowie die inhaltliche Erarbeitung und Umsetzung eines Projektes in Ihrer Einrichtung, inkl. der Erstellung einer Projektarbeit.

Der Weiterbildungsumfang beträgt 420 Unterrichtseinheiten und schließt mit einem Kolloquium und dem Zertifikat der IN VIA Akademie ab.

PROGRAMMVERANTWORTUNG & LEHRGANGSLEITUNG

Susanne Klein

Tel. 05251 2908-47

s.klein@invia-akademie.de

GASTDOZENT/-IN

> Nicole Osterholz

> Ute Schmidt

> und Weitere

Termine: 1. Abschnitt vom 5. November 2019 bis 26. November 2019

Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!

Seminar-Nr.: 602-19-1PG | Gebühr: 4.665,00 €

Zielgruppe: Examierte Alten- und Krankenpflegefachkräfte in stationären Einrichtungen der Altenhilfe.



WWW

Weitere Infos finden Sie unter:

**[www.invia-akademie.de/
in-via-akademie/
bildungsangebote-suchen](http://www.invia-akademie.de/in-via-akademie/bildungsangebote-suchen)**



SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser
IN VIA Hotel günstige Angebote
(siehe Seite 108)

Führungskraft im Sozialen Dienst

Die Leitungskräfte in der sozialen Betreuung sehen sich zunehmend komplexeren Anforderungen und Fragen gegenüber:

Wie funktioniert Dienstplangestaltung praktisch, welches Hintergrundwissen muss ich haben, um eine sinnvolle und korrekte Personaleinsatzplanung zu erarbeiten? Diese Fragen werden in den einzelnen Lehrgangsabschnitten bearbeitet.

Sie müssen im eigenen Unternehmen eine Rede oder zu einem bestimmten Thema einen Vortrag halten? Werden Sie sicherer im Einsetzen von Körpersprache, Stimme und Blickverhalten und üben Sie mit einem Kommunikationstrainer und Coach die zielgenaue Argumentation.

Ihr Team ist im letzten Jahr gewachsen und der Teambuildingsprozess erfordert Ihre ganze Aufmerksamkeit? Für die Leitung eines größeren Teams benötigen Sie eine Vertiefung Ihrer Kompetenzen für Teambuilding und Konfliktmanagement. Während der Weiterbildung nehmen wir uns Zeit, den Ursachen für Konflikte auf den Grund zu gehen und geben Ihnen das nötige „Werkzeug“ zur Bearbeitung dieser.

Wie sieht es mit Ihrem eigenen Zeitmanagement aus? In diesem Lehrgang lernen Sie nicht nur, mit Ihren eigenen Zeitfressern besser umzugehen, sondern auch zu den eingangs genannten Themen Ihre Kompetenzen zu erweitern und zu vertiefen.

Sie beraten jeden Tag „aus dem Bauch heraus“ und möchten gerne wissen, wie Sie einen Beratungsprozess im besten Fall gestalten? Üben Sie in Ihrer Lerngruppe unter Anleitung Beratungsgespräche und werden Sie sicherer in der Kommunikation mit und in der Beratung von Angehörigen und Ehrenamtlichen.

Eine Einführung in die Betriebswirtschaft und das Qualitätsmanagement komplettieren Ihre Weiterbildung.

PROGRAMMVERANTWORTUNG & LEHRGANGSLEITUNG

Susanne Klein

Tel. 05251 2908-47
s.klein@invia-akademie.de

GASTDOZENT/-IN

- > Dirk Käser
- > Dr. Ute Lukas
- > und Weitere

Termine: 6. März 2019 bis 13. September 2019,
1. Abschnitt vom 06.03.19 – 07.03.19
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 603-19-1PG | Gebühr: 1.300,00 €

Zielgruppe: Sozialarbeiter/-innen, Diplom-Pädagogen/-innen, Gerontopsychiatrische Fachkräfte, Pflegefachkräfte, Heilerziehungspfleger/-innen, Ergotherapeuten/-innen. Andere Berufsgruppen auf Anfrage.

Case Management im Sozial- und Gesundheitswesen (DGCC)



Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

Case Management ist ein professionsübergreifendes Verfahren der Einzelfallberatung und koordinierenden Systemsteuerung – anwendbar in vielen Arbeitsfeldern des Sozial- und Gesundheitswesens.

Ziel ist es, Menschen in vielschichtigen Problemlagen zu beraten und zu begleiten, um durchgängige Fallverantwortung zu übernehmen und komplexe Prozesse zu steuern. Diese Menschen brauchen eine lebensweltnahe und realitätsbezogene Lösung, die ganzheitlich und nachhaltig wirkt. So kann unter anderem der Einsatz der erforderlichen Hilfedienstleistungen bedarfsgerecht koordiniert werden.

Case Manager/-innen arbeiten in unterschiedlichen Tätigkeitsfeldern:

- > im ambulanten und stationären Pflegesektor,
- > in der Pflegeberatung,
- > der Behindertenhilfe,
- > der Kinder- und Jugendarbeit,
- > der Familienhilfe und weiteren.

Deshalb gliedert sich diese Zertifikats-Weiterbildung in ein Basismodul und ein Aufbaumodul. Beide Module sind professionsübergreifend gestaltet, sowie fach- und arbeitsfeldspezifisch auf die Handlungsfelder der Teilnehmenden abgestimmt.

Die Weiterbildung ist nach den Standards und Richtlinien für die Weiterbildung, „Case Management“ der DGCC (Deutsche Gesellschaft für Care und Case Management) konzipiert und zertifiziert. Sie wird durchgeführt in Kooperation mit dem Institut für Personalentwicklung und Case Management – Pe-Ca-Paderborn. Das Institut ist von der DGCC anerkannt.

Nutzen Sie diese Weiterbildung und werden Sie DGCC-zertifizierte/r Case Manager/-in!

PROGRAMMVERANTWORTUNG LEHRGANGSLEITUNG

Xenia Romadina

Wicher Broer

Tel. 05251 2908-57

x.romadina@invia-akademie.de

Termine: 10. Oktober 2019 bis 19. Juni 2020

Die Termine der einzelnen Abschnitte finden Sie auf unserer Website!

Seminar-Nr.: 427-19-1SG | Gebühr: 2.500,00 €

Zielgruppe: Dipl./BA/MA: Sozialarbeiter/-innen, Sozialpädagogen/-innen, Heilpädagogen/-innen, Pädagogen/-innen, Pflegewirte/-innen, Pflegepädagogen/-innen, Psychologen/-innen, Soziologen/-innen oder Mediziner/-innen mit mindestens 1 Jahr Berufserfahrung.

Gesundheits- und Krankenpfleger/-innen, Kinderkrankenpfleger/-innen, Erzieher/-innen, Ergotherapeuten/-innen, Altenpfleger/-innen (mit Abschluss ab 2003) mit mindestens 2 Jahren Berufserfahrung und durchlaufenen Fortbildungen (individuell anrechenbar).

WWW

Weitere Infos finden Sie unter:

**[www.invia-akademie.de/
in-via-akademie/
bildungsangebote-suchen](http://www.invia-akademie.de/in-via-akademie/bildungsangebote-suchen)**



Palliative Care Pflegefachkraft (DGP)



**Wir feiern Jubiläum: 15 Jahre Palliative Care in der
IN VIA Akademie – Start des 20. Palliative Care Lehrgangs –
mehr als 350 zufriedene Absolventinnen und Absolventen!!!**

**Starten Sie 2019 mit uns in unseren 20. Palliative Care Jubiläums-Lehrgang
mit Tradition und aktuellsten Inhalten, die Sie auf den neusten Stand bringen.**

Palliative Care ist ein umfassendes Pflege- und Betreuungskonzept für schwerkranke und sterbende Menschen. Im Mittelpunkt stehen die individuellen physischen, psychischen, sozialen und spirituellen Bedürfnisse der betroffenen Menschen und ihrer Bezugspersonen. Der Fokus der Pflege und Begleitung richtet sich auf die Erhaltung und Verbesserung der Lebensqualität.

**In dieser Weiterbildung vertiefen Sie Ihre Kenntnisse und Kompetenzen
unter anderem in den Bereichen:**

- > Lebens- und Sterbebegleitung,
- > Trauerarbeit und -begleitung,
- > modernes Schmerzmanagement,
- > pflegerische und medizinische Möglichkeiten der Symptomkontrolle,
- > Grundlagen der Psychologie und Kommunikation,
- > Basale Stimulation,
- > religiöse und spirituelle Grundlagen,
- > Umgang mit Stress und psychischen Belastungen sowie
- > Portalkatheterversorgung.

Zertifiziert durch die Dt. Gesellschaft für Palliativmedizin (DGP)

Der Lehrgang entspricht den gesetzlichen Vorgaben des § 39a des SGB V und gliedert sich in vier 5-tägige Seminarblöcke sowie ein Abschlusskolloquium. Er umfasst insgesamt 168 Stunden und schließt mit der Vergabe des Zertifikats der Dt. Gesellschaft für Palliativmedizin (DGP) und der IN VIA Akademie ab.

SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser
IN VIA Hotel günstige Angebote
(siehe Seite 108)

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Anne Kraßort

Tel. 05251 2908-30
a.krassort@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

Eveline Löseke

GASTDOZENT/-IN

> Dr. med. J.H. Stange
> Cordula Inglis
> Annette Champion
> und Weitere

Termine: 18. November 2019 bis Sommer 2020

Weitere Abschnitte: Termine auf Anfrage

Seminar-Nr.: 841-19-1P | Gebühr: 1.890,00 €

Zielgruppe: Pflegefachkräfte in der stationären und ambulanten Kranken-, Alten- und Palliativpflege

Praxisanleitung in der Pflege & Beratende Pflegefachkraft in der Behindertenhilfe



Berufsbegleitende Weiterbildung

Sie haben Interesse, die Ausbildungsqualität in Ihrer Einrichtung zu sichern sowie aktiv an der Ausbildung neuer Pflegekräfte und KollegInnen mitzuwirken? Mit dieser Weiterbildung können Sie sich diesen Karrierewunsch erfüllen.

Sie spezialisieren sich unter anderem in folgenden Themenfeldern:

- > Theoretisch erworbene Kenntnisse und die Erfordernisse der Praxis in Beziehung bringen
- > Anleitungs- und Beratungsprozesse planen, strukturieren, durchführen und evaluieren
- > Förderung der persönlichen und fachlichen Entwicklung von Auszubildenden/ Kollegen/-innen
- > Berufliches Selbstverständnis als Beratende Pflegefachkraft/ PraxisanleiterIn entwickeln
- > Kommunikative Kompetenzen fundiert und zielgerichtet einsetzen
- > und weitere

Diese Zertifikats-Weiterbildung richtet sich an Pflegefachkräfte

- > die als Praxisanleitung in Einrichtungen der Alten- oder Krankenpflege den Ausbildungsprozess von Auszubildenden in den Pflegeberufen verantwortlich planen und durchführen möchten sowie fachlich und pädagogisch fundiert Lernsituationen begleiten möchten
- und/oder
- > die als Beratende Pflegefachkraft in der Behindertenhilfe die Beratung und Anleitung zu pflegerischen Maßnahmen von nicht pflegefachlich ausgebildeten Mitarbeitenden qualifiziert durchführen möchten.

Inhalt und Struktur der Weiterbildung fußen auf den gesetzlichen Vorgaben zur berufspädagogischen Zusatzqualifikation Praxisanleiter/in. In der aktuellen ‚Ausbildungs- und Prüfungsverordnung für die Pflegeberufe‘ (Stand 13.06.2018) wird ein Umfang von 300 Stunden gefordert – zuvor waren es in NRW 200 Stunden. Wir verfolgen die gesetzlichen Entwicklungen fortlaufend und passen unsere Weiterbildung daran an!

Sie haben Fragen? Wir beraten Sie jederzeit gerne!

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Susanne Klein

Tel. 05251 2908-47

s.klein@invia-akademie.de

Termine: auf Anfrage

Seminar-Nr.: 545-19-1PG | Gebühr: auf Anfrage

Zielgruppe: Pflegefachkräfte in der Alten-, Behindertenhilfe oder Krankenpflege

SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser IN VIA Hotel günstige Angebote (siehe Seite 108)



WWW

Weitere Infos finden Sie unter:

**[www.invia-akademie.de/
in-via-akademie/
bildungsangebote-suchen](http://www.invia-akademie.de/in-via-akademie/bildungsangebote-suchen)**



Hygienebeauftragte/r für die Bereiche Pflege und Hauswirtschaft

Berufsbegleitende Weiterbildung

Die Einhaltung von Hygienestandards wird in § 114/115 SGB XI der MDK-Prüfkriterien, in den Heimgesetzen und den Hygieneverordnungen der jeweiligen Bundesländer sowie im Infektionsschutzgesetz eingefordert. In der aktuellen Empfehlung des Robert-Koch-Instituts zur Infektionsprävention in Heimen wird deshalb darauf hingewiesen, dass eine sachgerechte Umsetzung notwendiger und gesetzlich vorgeschriebener Hygienestandards am ehesten durch fortgebildete Hygienebeauftragte zu gewährleisten ist.

Wir schulen examinierte Pflegekräfte und hauswirtschaftliche Fachkräfte. Dadurch erhalten Einrichtungen die Möglichkeit, ein fachlich kompetentes Hygieneteam zu bilden, das Hygienestandards sowohl im pflegerischen als auch im hauswirtschaftlichen Arbeitsbereich effektiv umsetzen kann.

Folgende Inhalte werden von Pflege- und Hauswirtschaftskräften gemeinsam bearbeitet:

- > Grundlagen der Hygiene
- > gesetzliche Vorgaben und Richtlinien sowie deren Umsetzung,
- > das Infektionsschutzgesetz, etc.

Die Weiterbildung gliedert sich auf in eine Präsenzwoche mit 40 UE, die Durchführung, Beurteilung und Erstellung verschiedener Praxisaufgaben innerhalb der jeweiligen Einrichtung, für die 80 UE angerechnet werden, sowie in einen abschließenden Reflexionstag, an dem die Ergebnisse der Praxisaufgaben vorgestellt werden. Die Weiterbildung umfasst somit 120 UE und schließt mit einer qualifizierten Teilnahmebescheinigung zur/zum Hygienebeauftragten ab.

Bitte geben Sie bei Ihrer Anmeldung Ihre Berufsausbildung an.

HINWEIS !

Findet in 2019 mehrfach statt:

> 270-19-1PG: 24. – 28.06.2019

Reflexionstag am 15.10.2019

> 271-19-1PG: 14. – 18.10.2019

Reflexionstag am 18.2.2020

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 2908-50

m.lange-wagner@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

Harald Geese

GASTDOZENT/-IN

> Rosana Jetschmanegg

> Prof. Dr. Manfred H. Wolff

Termine: Präsenzwoche 21. Januar 2019 bis 25. Januar 2019

Der Reflexionstag findet am 28. Mai 2019 statt.

Seminar-Nr.: 269-19-1PG | Gebühr: 645,00 € inkl. Reflexionstag

Zielgruppe: Pflegefachkräfte und Hauswirtschaftsfachkräfte in (teil-)stationären Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe

Fachkraft für Gerontopsychiatrie

Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

Fachkräfte für Gerontopsychiatrie nehmen eine zentrale Rolle in Altenpflegeeinrichtungen ein!

Wie Sie wissen steigt der Anteil hochbetagter Menschen, welche im Rahmen der Altenhilfe versorgt werden müssen, seit Jahren an. Damit nimmt die pflegerische und betreuende Versorgung von Menschen mit Demenz und anderen psychischen Krankheiten zu. Diese Entwicklungen stellen hohe Anforderungen an eine umfassende, qualitativ hochwertige und professionelle Versorgung!

Sie möchten diese Herausforderungen meistern? Sie arbeiten gerne mit demenziell veränderten Menschen?

Mit dieser Weiterbildung lernen Sie für gerontopsychiatrisch veränderte Menschen bedarfs- und bedürfnisgerecht Pflege zu planen und durchzuführen. Hierzu erwerben Sie bei uns u.a. Kompetenzen in Validation, Basaler Stimulation, im Pflegegrademanagement mit dem Schwerpunkt Demenz, in der Diagnostik von gerontopsychiatrischen Krankheitsbildern und Vieles mehr!

Damit erhalten Sie alle notwendigen Voraussetzungen, die Sie benötigen, wenn Sie zentrale/r Ansprechpartner/-in für gerontopsychiatrische Pflege in Ihrer Einrichtung werden wollen!

Die Weiterbildung umfasst 13 Abschnitte, beginnt am 18. März 2019 und endet am 18. März 2020. Insgesamt erwartet Sie ein Lernvolumen von 410 Unterrichtseinheiten.

Um das Zertifikat der IN VIA Akademie zu erwerben absolvieren Sie 280 Unterrichtsstunden Präsenzzeit. Sie führen ein Projekt in Ihrer Einrichtung durch und hospitieren in einer anderen Einrichtung, um den Blick auf Ihre eigene Arbeit zu erweitern.

Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf Sie! Sprechen Sie uns an!

PROGRAMMVERANTWORTUNG & LEHRGANGSLEITUNG

Susanne Klein

Tel. 05251 2908-47

s.klein@invia-akademie.de

GASTDOZENT/-IN

> Manuela Ahmann

> Nicole Osterholz

> Susanne Büssenschütt

> Erich Schützendorf

> und Weitere

Termine: 18. März 2019 bis 18. März 2020

Die Termine der einzelnen Abschnitte finden Sie auf unserer Website!

Seminar-Nr.: 550-19-1PG | Gebühr: 4.220,00 €

Zielgruppe: staatlich anerkannte Pflegefachkräfte in der Alten- oder Krankenpflege, staatlich anerkannte Heilerziehungspfleger/-innen, Ergotherapeuten/-innen; weitere Berufe auf Anfrage

SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser IN VIA Hotel günstige Angebote (siehe Seite 108)

WWW

Weitere Infos finden Sie unter:

**[www.invia-akademie.de/
in-via-akademie/
bildungsangebote-suchen](http://www.invia-akademie.de/in-via-akademie/bildungsangebote-suchen)**



HINWEIS !

Modul 1: Intensivtraining zur Einstufungsbegutachtung
(Weitere Infos siehe Seite 27)

Modul 2: Erfolgreicher Widerspruch gegen den abgelehnten Pflegegrad
(Weitere Infos siehe Seite 29)

Modul 3: Einführung eines systematischen Pflegegradmanagements
(Weitere Infos siehe Seite 29)

HINWEIS !

Ehemalige Teilnehmende der Seminare: „Intensivtraining zur Einstufungsbegutachtung“ und „Erfolgreicher Widerspruch gegen den abgelehnten Pflegegrad“, aus den Jahren 2017 und 2018 in der IN VIA Akademie, können mit dem Besuch von Modul 3 starten. Die Module 1 und 2 werden angerechnet.

Für den Erhalt einer qualifizierten Teilnahmebescheinigung ist die Belegung aller Module erforderlich.

Pflegegradebeauftragte/-r

Pflegegradebeauftragte steuern in den Einrichtungen der Altenhilfe das Pflegegradmanagement.

Sie berechnen den Pflegegrad, begleiten die Begutachtungen und formulieren bei Bedarf erfolgreiche Widersprüche. Sie sind verantwortlich für die Weitervermittlung des Wissens in Bezug auf die Berechnung des richtigen Pflegegrades an die Mitarbeitenden der Einrichtungen und entwickeln das hausinterne Pflegegradmanagement systematisch weiter.

Die Weiterbildung ist auch modulweise buchbar.

NEU

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Susanne Klein

Tel. 05251 2908-47
s.klein@invia-akademie.de

Termine: 8. Mai 2019 bis 23. November 2019
Seminar-Nr.: 626-19-0P | Gebühr: 1.145,00 €

Zielgruppe: Teilnehmende, die bereits das Seminar „Intensivtraining zur Einstufungsbegutachtung“ besucht haben, Pflegefach- und Leitungskräfte.

Berater/-in für die Gesundheitliche Versorgungsplanung für die letzte Lebensphase

Die gesundheitliche Versorgungsplanung für die letzte Lebensphase gemäß § 132 g SGB V ist ein freiwilliges Beratungsangebot, das Menschen Unterstützung anbietet und Möglichkeiten aufzeigt, um selbstbestimmt ihre letzte Lebensphase mitgestalten zu können. Dabei steht der individuelle Wille der Betroffenen für den Beratungsprozess im Fokus. Weitere Informationen erhalten Sie gern auf Anfrage.

NEU

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Anne Kraßort

Tel. 05251 2908-30
a.krassort@invia-akademie.de

GASTDOZENT/-IN

> Wicher Broer
> Dr. Michael Coors
> und Weitere

Start: Termin auf Anfrage
Seminar-Nr.: 812-19-1PG | Gebühr: auf Anfrage

Zielgruppe: Pflegefachkräfte, Heilerziehungspfleger/-innen, Heilpädagogen/-innen, Erzieher/-innen, Mediziner/-innen, Pflege-, Gesundheits-, Geistes-, Erziehungs-, Sozialwissenschaftler/-innen sowie vergleichbare Qualifikationen

Grundlagen der BWL für Leitungen in stationären Einrichtungen der Altenhilfe

Termine: 10.01.2019 – 8:45 Uhr bis 12.01.2019 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 301-19-0Mz312-18-2 | **Gebühr:** 395,00 €

Seminarleitung: Kai-Uwe Schulz

Zielgruppe: Einrichtungsleitungen/Heimleitungen in der stationären Altenhilfe

Ergänzungsmodul für Einrichtungsleitungen nach WTG NRW

Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln ist für Einrichtungsleitungen in der Altenhilfe eine notwendige Basis ihrer Arbeit. In diesem Seminar bearbeiten Sie die grundlegenden Inhalte der Betriebswirtschaftslehre mit den erforderlichen kaufmännischen Grundbegriffen.

Intensivschulung zur Prävention sexualisierter Gewalt in Einrichtungen der Altenhilfe – Für Leitungskräfte

weitere Termine unter www.invia-akademie.de

Termine: 25.01.2019 Abschnitt 1, 5.03.2019 Abschnitt 2
Seminar-Nr.: 628-19-1PGz601-17-11 | **Gebühr:** 280,00 €

Seminarleitung: Janine Bröckling

Zielgruppe: Pflegedienstleitungen, Hauswirtschaftsleitungen, Wohnbereichsleitungen (u. a. in Einrichtungen der Altenhilfe), Leitung sozialer Dienst

Prävention sexualisierter Gewalt gehört in Diensten und Einrichtungen der katholischen Kirche zum festen Bestandteil der Arbeit mit Minderjährigen u. erwachsenen Schutzbefohlenen. Gemäß der „Ordnung zur Prävention von sexualisierter Gewalt an Minderjährigen u. schutz- od. hilfebedürftigen Erwachsenen“, soll das Wissen, die Handlungskompetenz im Umgang mit sexualisierter Gewalt vertieft, eine Kultur der Achtsamkeit etabliert und die dafür notwendige Haltung entwickelt und gestärkt werden. Die Schulung erfüllt die Anforderungen der Präventionsordnung im Erzbistum Paderborn.

Grundlagen der Personaleinsatzplanung in der stationären Altenhilfe

Termine: 11.02.2019 – 10:30 Uhr bis 12.02.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 605-19-0Pz-602-18-4 | **Gebühr:** 285,00 €

Seminarleitung: Detlef Silvers

Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte aus der stationären Altenhilfe

Für führende Mitarbeitende in Altenhilfeeinrichtungen ist das Thema Dienstplangestaltung, bedarfsgerechte Personaleinsatzplanung und Arbeitsorganisation tägliches Brot.

Wie kann ich nun effektiv und effizient planen? In diesem Seminar erlernen Sie die Methoden der qualitativen und quantitativen Bedarfserhebung. Sie kennen rechtliche Grundlagen und können mit den erlernten Methoden, mit vielen Kniffen und guten Ideen, einen gut durchdachten und praktikablen Dienstplan gestalten.

Führen mit Kennzahlen in ambulanten Pflegediensten

Termine: 5.03.2019 – 10:30 Uhr bis 18:00 Uhr

Seminar-Nr.: 623-19-0P | **Gebühr:** 185,00 €

Seminarleitung: Christoph J. Rieper

Zielgruppe: Führungskräfte in der ambulanten, teilstationären Pflege, QMB, Interessierte

Durch effiziente Kennzahlensysteme die Produktivität und Wirtschaftlichkeit des Unternehmens optimieren

Die hohe Komplexität der Märkte und Leistungen und die rasante Dynamik der Veränderungen muß sich auch in den Führungskennzahlen eines Unternehmens niederschlagen.

Ein gutes Kennzahlensystem sollte aber auch gelebt und in der Führung umgesetzt werden. Dazu sind Zielvereinbarungen und ein adäquates Reporting der Zielerreichung zu etablieren und zu praktizieren.

Das NBI und die Strukturierte Informationssammlung in der sozialen Betreuung

NEU

Termine: 2.04.2019 – 10:30 Uhr bis 3.04.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 624-19-0P | **Gebühr:** 298,00 €

Seminarleitung: Lidija Touili

Zielgruppe: Sozialarbeiter/-innen, Diplom-Pädagogen/-innen, Gerontopsychiatrische Fachkräfte, Pflegefachkräfte, Heilerziehungspfleger/-innen, Ergotherapeuten/-innen. Andere Berufsgruppen auf Anfrage.

Bei der Pflegeeinstufung ist die geplante, individuelle Leistung der Betreuung und Aktivierung des Bewohners, der Bewohnerin, wichtig für den Pflegegrad. Im Rahmen der Pflegedokumentation werden die individuellen Leistungen der Betreuung und Aktivierung nachvollziehbar geplant und dargestellt.

Wie dokumentiere ich richtig, so dass die relevanten Informationen für das NBI genutzt werden können? In diesem Seminar erhalten Sie Kompaktwissen zu den Themen NBI und SIS.

BWL für Leitungen in stationären Einrichtungen der Altenhilfe – Betriebsorganisation und Rechtsformen

Termine: 11.04.2019 – 8:45 Uhr bis 13.04.2019 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 302-19-0Mz312-18-5 | **Gebühr:** 395,00 €

Seminarleitung: Kai-Uwe Schulz

Zielgruppe: Einrichtungsleitungen/Heimleitungen in der stationären Altenhilfe

Ergänzungsmodul für Einrichtungsleitungen nach WTG NRW

Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln ist für Einrichtungsleitungen in der Altenhilfe eine notwendige Basis ihrer Arbeit.

In diesem Seminar bearbeiten Sie die grundlegenden Fragen zur Betriebsorganisation und setzen sich mit ausgewählten Rechtsformen von sozialwirtschaftlichen Unternehmen auseinander.



Kompaktwissen für Führungskräfte des Sozialen Dienstes: Arbeitsorganisation und Betreuungsvisite

Termine: 11.04.2019 – 10:30 Uhr bis 12.04.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 621-19-0P | **Gebühr:** 298,00 €

Seminarleitung: Susanne Büssenschütt

Zielgruppe: Sozialarbeiter/-innen, Diplom-Pädagogen/-innen, Gerontopsychiatrische Fachkräfte, Pflegefachkräfte, Heilerziehungspfleger/-innen, Ergotherapeuten/-innen. Andere Berufsgruppen auf Anfrage.

Soziale Betreuung ist eine Kernaufgabe in den Einrichtungen der Altenhilfe und dient dazu, die sozialen, seelischen und kognitiven Bedürfnisse der Bewohner/-innen zu befriedigen.

Die Betreuungsplanung dient der fachlich fundierten Strukturierung der Arbeitsabläufe. Die interne Qualitätssicherung erfolgt durch die Festlegung von Betreuungsstandards und regelmäßigen Betreuungsvisiten. Im Seminar lernen Sie Methoden zur Betreuungsplanung und -visite kennen und arbeiten mit Praxisbeispielen.

Das persolog Profil® Mitarbeiterführung – Einführung in das Persönlichkeitsprofil

Termine: 24.04.2019 – 10:30 Uhr bis 26.04.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 608-19-0P | **Gebühr:** 475,00 €

Seminarleitung: Susanne Türk

Zielgruppe: Führungskräfte aus allen Bereichen

In diesem Seminar lernen Sie das wissenschaftlich fundierte persolog®-Persönlichkeitsprofil kennen. Dieses verdeutlicht Ihnen die eigenen Stärken und hilft Ihnen dabei, die Stärken der Mitarbeitenden zu erkennen. Damit erhalten Sie neue Grundlagen für die Ausübung Ihrer Leitungstätigkeit.

Datenschutz in Einrichtungen des Sozial- und Gesundheitswesens

Termine: 6.05.2019 – 10:30 Uhr bis 7.05.2019 – 14:30 Uhr

Seminar-Nr.: 313-19-0M | **Gebühr:** 420,00 €

Seminarleitung: Thomas Eckert

Zielgruppe: Für Datenschutz zuständige Mitarbeitende in Einrichtungen des Sozial- und Gesundheitswesens

Nicht nur seit den Skandalen um facebook & Co. steht das Thema Datenschutz hoch in der öffentlichen Diskussion. Überall in sozialen Organisationen werden sehr viele personenbezogene Daten erhoben und bearbeitet, wobei bei deren Umgang höchste Sorgfalt geboten ist. Unrechtmäßige Verwendung oder sogar Verletzung von Persönlichkeitsrechten ist definitiv und absolut auszuschließen. Gerade die rechtlichen Entwicklungen im Hinblick auf die EU-Datenschutz-Grundverordnung und die Kirchlichen Datenschutzgesetze erweitern die Anforderungen an alle Beteiligten.

Intensivtraining zur Einstufungsbegutachtung

Termine: 8.05.2019 – 8:45 Uhr bis 9.05.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 609-19-1Pz601-18 | **Gebühr:** 560,00 €

Seminarleitung: Claudia Soppart

Zielgruppe: Trägervertreter/-innen, Einrichtungsleitungen, verantwortliche Pflegefachkräfte (PDL), Wohnbereichsleitungen, Leitungskräfte im Sozialen Dienst, Mitarbeitende, die die Einstufungen in die Pflegegrade vorbereiten und begleiten, Multiplikatoren, Interessierte

Seminar in 2 Abschnitten

Unkorrekte Einstufungen nach dem Pflegegesetz haben existenzielle Auswirkungen für vollstationäre und ambulante Pflegedienste. Der korrekte Pflegegrad sichert Planstellen.

Im Grundseminar werden Sie auf Begutachtungssituationen vorbereitet. Im zweiten Abschnitt ermitteln Sie den konkreten Hilfebedarf.

Der Abschnitt 2 findet am 28.06.2019 statt.

Basiswissen zum Aufbau eines Beschwerdemanagements

Termine: 15.05.2019 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 547-19-0P | **Gebühr:** 195,00 €

Seminarleitung: Monika Gebhart

Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte aus den Bereichen Alten- und/oder Behindertenhilfe

Das Seminar vermittelt Basiswissen zum Aufbau eines Beschwerdemanagements und betrachtet dessen Vorteile sowie Anforderungen.

Notwendige Fakten und Erfordernisse werden vorgestellt und bieten die Möglichkeit, diese mit den Gegebenheiten der eigenen Institution abzugleichen. Sie entwickeln gemeinsam in der Gruppe und mit der Referentin Strategien und Ansätze zur Entwicklung eines Beschwerdemanagements für Ihre Einrichtung.

Update-Seminar für Führungskräfte, Teil 1 – Aktuelle Pflegemanagementthemen aus wissenschaftlicher Perspektive

Termine: 3.06.2019 – 10:30 Uhr bis 18:15 Uhr

Seminar-Nr.: 809-19-0P | **Gebühr:** 190,00 €

Seminarleitung: Prof. Dr. rer. cur. Katarina Planer

Zielgruppe: Führungskräfte in der stationären Altenhilfe

Der Zusammenhang der Themen Pflegequalität, Pflegepersonalbedarf und Pflegebedürftigkeit liegt für jede/n Praktiker/in auf der Hand. Dieser Seminartag gibt Einblick in den aktuellen Stand der (pflege)wissenschaftlichen Diskussion zu diesen Themen und wirft einen kritischen Blick auf (unberücksichtigte) Abhängigkeiten dieser Themen in der aktuellen Forschung.

Update-Seminar für Führungskräfte, Teil 2 – Fokus: Pflegepersonalbedarfseinschätzung und -planung

Termine: 4.06.2019 – 10:30 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 810-19-0P | **Gebühr:** 190,00 €

Seminarleitung: Anne Kraßort

Zielgruppe: Führungskräfte in der stationären Altenhilfe

In der Fortsetzung des ersten Seminarteils werden insbesondere die Aspekte der Pflegepersonalbedarfseinschätzung und -planung erörtert. Weitere aktuelle Themen sind noch in Planung und werden an diesem Tag vermittelt.

Die Pflegevisite

Termine: 5.06.2019 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 614-19-Pz-602-18-7 | **Gebühr:** 170,00 €

Seminarleitung: Nicole Osterholz

Zielgruppe: Pflegefachkräfte in (teil)stationären Einrichtungen der Altenhilfe

Der MDK fordert die Pflegevisite als Maßnahme der internen Qualitätssicherung im Bereich Pflege.

Es gibt sie wirklich, die praxisnahe Pflegevisite, mit der sich der Pflegeprozess nachhaltig steuern und weiterentwickeln lässt. Mit ihr kann ich in kürzester Zeit Kontakt zu vielen Bewohnerinnen und Bewohnern aufnehmen und die verantwortlichen Pflegekräfte vor Ort ganz individuell fördern und fordern.

In diesem Seminar erarbeiten wir eine praxisnahe Pflegevisite.

Basisseminar Qualitätsmanagement

Termine: 24.06.2019 – 10:30 Uhr bis 27.06.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 617-19-0Pz601-18-6 | **Gebühr:** 495,00 €

Seminarleitung: Ralf Wilberg

Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Qualitätsmanagement ist Führungsaufgabe – Tatsache ist aber, dass das gesamte Personal in die Umsetzung einzubinden ist.

Das Seminar richtet sich an alle Berufsgruppen des Gesundheitswesens und vermittelt Basiswissen und Arbeitstechniken im Qualitätsmanagement.

Beratung und Begleitung pflegender Angehöriger

Termine: Abschnitt 1: 6.09.2019 bis 7.09.2019

Seminar-Nr.: 604-19-1PG | **Gebühr:** 1.200,00 €

Seminarleitung: Susanne Klein

Gastdozentinnen: Birgit Preis | Angelika Lux

Zielgruppe: Pflegefachkräfte mit Berufserfahrung in der häuslichen Pflege, die in ihren Einrichtungen die Beratungs- und Schulungsdienstleistungen verantwortlich übernehmen

NEU

weitere Termine unter
www.invia-akademie.de

Seminar in 3 Abschnitten

Pflegende Angehörige in ihrer Pflegearbeit zu fördern und zu stärken und die pflegebedingten körperlichen und seelischen Belastungen zu mindern, ist Ziel von Beratungen in der Häuslichkeit.

Durch die gesetzliche Verankerung der Beratungsbesuche in § 37 Abs.3 SGB XI sowie der Durchführung von Einzelschulungen in der häuslichen Umgebung der Pflegebedürftigen in § 45 SGB XI kommt der Beratung in der ambulanten Pflege eine Schlüsselposition zu.

Führen aus der Mitte – Mitarbeiter-Coaching nach dem Aikido-Prinzip

Termine: 10.09.2019 – 10:30 Uhr bis 12.09.2019 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 615-19-1PG | **Gebühr:** 830,00 €

Seminarleitung: Markus Dierkes

Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte im Sozial- u. Gesundheitswesen

AIKIDO gilt als ein Weg (DO), der zur Harmonie (AI) mit sich selbst und den Kräften (KI) der Umwelt führt. In diesem Seminar lernen Sie in 2 Abschnitten die Grundlagen und Techniken des AIKIDO kennen. Auf dieser Basis erarbeiten Sie dann die Möglichkeiten des Mitarbeitercoachings.

Teil 2 findet vom 04.11.2019 bis 06.11.2019 statt.

Das Strukturmodell und die Strukturierte Informationssammlung (SIS) – Praktische Anwendung und Umsetzung für Tagespflege und Kurzzeitpflege

Termine: 10.10.2019 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 619-19-0P | **Gebühr:** 160,00 €

Seminarleitung: Manuela Ahmann

Zielgruppe: Fachkräfte in Einrichtungen der ambulanten oder (teil-) stationären Pflege oder der Kurzzeitpflege, Mitarbeitende im Sozialen Dienst

Die entbürokratisierte Arbeit in Tagespflegeeinrichtungen unterscheidet sich in einigen Punkten von der in vollstationären Einrichtungen. Ziel des Seminars ist, dass die Teilnehmenden Kenntnisse zum Aufbau und zur praktischen Umsetzung der entbürokratisierten Pflegedokumentation erwerben. Dafür werden die Umsetzungsstrukturen der Strukturierten Informationssammlung (SIS), der Umgang mit Maßnahmenplan, Bericht, Risikomatrix und Evaluation thematisiert sowie Verknüpfungen zum NBI und das QM betrachtet.



Erfolgreicher Widerspruch gegen den abgelehnten Pflegegrad

Termine: 12.10.2019 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 610-19-0P | **Gebühr:** 195,00 €

Seminarleitung: Claudia Soppart

Zielgruppe: Teilnehmende, die bereits das Seminar: Intensivtraining zur Einstufungsbegutachtung besucht haben; Pflegefach- und Leitungskräfte

Prüfung der abgelehnten Einstufungsgutachten auf inhaltliche Plausibilität und Einhaltung der Vorgaben aus den Begutachtungs-Richtlinien (BRi).

Die Teilnehmenden erhalten Insider-Informationen zu typischen Fehlern, die Gutachtern unterlaufen. Damit können sie kritische Sachverhalte punktgenau im Widerspruchsschreiben für den Bewohner/Kunden oder Bevollmächtigte/Betreuer vorformulieren.

Fachkundegrundlagen für Datenschutzbeauftragte im Sozial- und Gesundheitswesen

Termine: 21.10.2019 – 10:30 Uhr bis 25.10.2019 – 14:30 Uhr

Seminar-Nr.: 314-19-0M | **Gebühr:** 860,00 €

Seminarleitung: Thomas Eckert

Zielgruppe: Datenschutzbeauftragte und für diese Aufgabe zukünftig vorgesehene Mitarbeitende

NEU

Gerade Unternehmen aus dem Sozial- und Gesundheitswesen sind für ihre Leistungserbringung auf eine Vielzahl von personenbezogenen Daten angewiesen, und stehen damit unter besonderem Zugzwang der einschlägigen staatlichen und kirchlichen Datenschutzbestimmungen. Besonders der/die Datenschutzbeauftragte (DSB) steht dabei im Fokus, und muss die unterschiedlichen Interessen und Positionen verbinden.

Neben der geforderten Zuverlässigkeit als DSB ist aber auch entsprechende Fachkunde z.B. nach § 36 Kirchliches Datenschutzgesetz nachzuweisen.

Das Stress-Profil – Mit produktivem Stress leben und arbeiten

Termine: 24.10.2019 – 10:30 Uhr bis 25.10.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 607-19-0P | **Gebühr:** 315,00 €

Seminarleitung: Susanne Türk

Zielgruppe: Mitarbeitende aus Pflege und Betreuung und Interessierte

Das Seminar bietet Ihnen eine wissenschaftlich fundierte individuelle Stress-Analyse. Mit dem Stress-Profil bekämpfen Sie die Ursachen Ihres Stresses und nicht nur die Symptome.

Sie entwickeln langfristige Strategien zur Stressvermeidung und -bewältigung.

Aufbauseminar Beschwerdemanagement – In Austausch treten und bestehende Beschwerdemanagements weiterentwickeln

Termine: 28.10.2019 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 548-19-0P | **Gebühr:** 195,00 €

Seminarleitung: Monika Gebhart

Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte aus den Bereichen Alten- und/oder Behindertenhilfe

NEU

In diesem Seminar werden ein lebendiger Austausch und gegenseitige Inspiration innerhalb der Gruppe der Teilnehmenden angestrebt.

Basiswissen zu Beschwerdemanagementsystem wird vorausgesetzt. Mittels Fallbesprechungen und kollegialen Beratungen werden gezielt Fragestellungen und Probleme aus der beruflichen Praxis der Teilnehmenden aufgegriffen, analysiert und lösungsorientiert bearbeitet.

Erfolgsmodell Tagespflege – Organisation und Leitung mit Konzept

Termine: 19.11.2019 – 10:30 Uhr bis 20.11.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 803-19-0P | **Gebühr:** 285,00 €

Seminarleitung: Anke Krietenstein

Zielgruppe: Fach- und Leitungskräfte, die eine Tagespflegeeinrichtung gründen oder leiten möchten

Tagespflegeeinrichtungen haben sich zu beliebten Ergänzungsangeboten zur ambulanten und stationären Versorgung pflegebedürftiger Menschen entwickelt. Doch sie stellen besondere Ansprüche an die Strukturen, Prozesse und die Menschen, die dort tätig sind.

Mit den erfahrenen Expertinnen aus Tagespflegeeinrichtungen erarbeiten Sie Faktoren für den erfolgreichen Aufbau und Betrieb einer Tagespflege, erörtern mögliche Problemstellungen sowie Lösungsansätze.

Einführung eines systematischen Pflegegradmanagements

Termine: 23.11.2019 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 612-19-0P | **Gebühr:** 195,00 €

Seminarleitung: Claudia Soppart

Zielgruppe: Teilnehmende, die bereits das Seminar: Intensivtraining zur Einstufungsbegutachtung besucht haben; Trägervertreter/-innen, Pflegefach- u. Leitungskräfte, Qualitätsmanagementbeauftragte, Multiplikatoren

Die, bei der Pflegegradempfehlung nach SGB XI festgestellten Einschränkungen der Selbständigkeit sind den Mitarbeitenden der Einrichtung im Detail, mit den korrekten Formulierungen bekannt. Trotzdem werden pflegegrad-relevante Merkmale der Bewohner/-innen im Alltagsgeschäft nicht systematisch ermittelt.

Die Einführung eines systematischen Pflegegradmanagements in ihrer Einrichtung ist wichtig, um einen Beitrag zur Berechnung von Planstellen und zum wirtschaftlichen Erfolg der Einrichtung beizutragen.

Mehr Zeit für die Pflege – das Pflegestärkungsprogramm

Termine: 6.12.2019 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 618-19-0Pz602-19-2 | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Nicole Osterholz
Zielgruppe: Leitungsmitarbeitende aus Einrichtungen der Altenhilfe, Pflegefachkräfte

Sie möchten Ihre Mitarbeiter und Ihr System für die wachsenden Herausforderungen stärken? Was brauchen Sie, um weiterhin gute Pflege leisten zu können? Gehen Sie am besten gemeinsam in Klausur und finden es heraus. Einer persönlichen Bestandsaufnahme folgt der Blick über den Tellerrand.

Gemeinsam erarbeiten wir Visionen und Wege. Diese unverbindliche Gedankenreise mag vielleicht der erste Spatenstich für große Veränderungen werden. Jede Einrichtung ist die Beste, auf ihre ganz eigene Art!

Grundkurs Basale Stimulation – Schwerpunkt Pflege Sterbender

auch für
Betreuungs-
kräfte

Termine: 7.02.2019 – 8:45 Uhr bis 8.02.2019 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 885-19-1Pz825-18-2 | **Gebühr:** 380,00 €
Seminarleitung: Cordula Inglis
Zielgruppe: Pflegekräfte mit dem Schwerpunkt der Pflege sterbender Menschen

In diesem Grundkurs liegt der Schwerpunkt auf der Pflege schwer erkrankter, sterbender Menschen. Mit Hilfe der Basalen Stimulation überwinden Sie die Grenzen der verbalen Kommunikation.

Sie erfahren wie Sie in der Begleitung und Pflege schwer erkrankter, sterbender Menschen durch einfühlsame Berührung und Anregung der Sinne mehr erreichen als es mit Worten möglich wäre.

Das Seminar findet im Rahmen der Weiterbildung Palliative Care statt. Zum Abschluss erhalten Sie ein Zertifikat.

Dritter Tag: 13.05.2019

Update „Wundassessment und Wunddoku“ & Update „Moderne Wundverbände“

Termine: 20.02.2019 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 533-19-0P | **Gebühr:** 160,00 €
Seminarleitung: Torsten Altz
Zielgruppe: Pflegefachkräfte

Wunden kennen kein Alter. Sie können in den verschiedensten Formen auftreten. Wichtig ist in jedem Fall ein individuelles und professionelles Wundmanagement. Dazu gehört ein adäquates Wundassessment und eine umfassende Wunddokumentation.

Wir zeigen Ihnen am Vormittag, wie Sie beides erfolgreich umsetzen! Am Nachmittag lernen Sie moderne Arten und Methoden der Wundverbände kennen und werden befähigt diese praktisch anzuwenden.

Hygiene auf dem neusten Stand

Termine: 7.03.2019 – 8:45 Uhr bis 8.03.2019 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 263-19-0P | **Gebühr:** 285,00 €
Seminarleitung: Robert Diede | Harald Geese
Zielgruppe: Hygienebeauftragte aus den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft

weitere Termine unter
www.invia-akademie.de

Als Hygienebeauftragte in den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft werden Sie in immer vielfältigere Aufgabenbereiche des Hygienemanagements eingebunden. Wir ermöglichen Ihnen die Vertiefung und Weiterentwicklung Ihrer Kenntnisse. Sie werden über neue gesetzliche Bestimmungen und Veränderungen informiert.

Durch den praxisorientierten Aufbau der Veranstaltung erlangen Sie Sicherheit im Umgang mit hygienerelevanten Anforderungen und deren zielgerichtete Umsetzung. Sie können Ihre aktuellen Fragen aus der Praxis mit den Fachdozenten klären sowie sich mit Kolleginnen/Kollegen intensiv austauschen.

Angehörigenarbeit – Aus Problemen Ressourcen basteln

Termine: 15.03.2019 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 613-19-0P | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Nicole Osterholz
Zielgruppe: Mitarbeitende aus Pflegeeinrichtungen, die oft mit Angehörigen in Kontakt kommen.

Wenn Angehörige im Pflegealltag zu den Störfaktoren gehören oder einfach zu viel Strom ziehen, ist es an der Zeit, sich mit der Thematik ganz gezielt auseinanderzusetzen.

Die Gestaltung des Miteinanders liegt in der Hand von Profis: den Mitarbeiter/-innen der Pflegeeinrichtung. In Reflektion und Austausch bekommen Sie hier den Input und das Werkzeug, um die Verantwortung zu übernehmen.

Schmerzexperte/-in – Algesiologische Fachassistenz (Deutsche Schmerzgesellschaft) Grundkurs

Termine: 19.03.2019 – 8:45 Uhr bis 21.03.2019 – 18:15 Uhr
Seminar-Nr.: 804-19-0P | **Gebühr:** 330,00 €
Seminarleitung: Eveline Löseke
Zielgruppe: Pflegefachkräfte, Arzthelfer/-innen, Medizin.FA, Physiotherapeuten/-innen

weitere Termine unter
www.invia-akademie.de

Werden Sie Algesiologische Fachassistenz und qualifizieren Sie sich zum/zur Ansprechpartner/-in für das Schmerzmanagement (auf der Basis des Expertenstandards Schmerzmanagement). Vertiefen und erweitern Sie Ihr Wissen zum modernen Schmerzmanagement bei akuten und chronischen Schmerzen.

Dieser Grundkurs ist anerkannt durch die Deutsche Schmerzgesellschaft e.V., Mitglieder erhalten einen Sonderpreis, bitte angeben.

Am Ende erhalten Sie eine Teilnahmebescheinigung. Nach Besuch des Grund- und Aufbaukurses und nach bestandener Lernerfolgskontrolle zum Ende des Aufbaukurses erhalten Sie das Zertifikat.



Schmerzexperte/-in – Algesiologische Fachassistentz (Deutsche Schmerzgesellschaft) Aufbaukurs

Termine: 3.04.2019 – 8:30 Uhr bis 4.04.2019 – 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 805-19-0P | **Gebühr:** 280,00 €
Seminarleitung: Eveline Löseke
Zielgruppe: Pflegefachkräfte, Arzthelfer/-innen, Medizin.FA, Physiotherapeuten/-innen

weitere Termine unter www.invia-akademie.de

Werden Sie Algesiologische Fachassistentz und qualifizieren Sie sich zum/zur Ansprechpartner/-in für das Schmerzmanagement (auf der Basis des Expertenstandards Schmerzmanagement). Vertiefen und erweitern Sie Ihr Wissen zum modernen Schmerzmanagement bei akuten und chronischen Schmerzen.

Dieser Aufbaukurs ist anerkannt durch die Deutsche Schmerzgesellschaft e.V., Mitglieder erhalten einen Sonderpreis, bitte angeben.

Am Ende erhalten Sie eine Teilnahmebescheinigung. Nach Besuch des Grund- und Aufbaukurses und nach bestandener Lernerfolgskontrolle zum Ende des Aufbaukurses erhalten Sie das Zertifikat.

Kau- und Schluckstörungen in Theorie und Praxis

Termine: 14.03.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr oder 20.11.2018 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 225-19-0H | **Gebühr:** 155,00 €
Seminarleitung: Annette Rave
Gastdozent/-in: Prof. Dr. Nuka Kim
Zielgruppe: Mitarbeitende aus Hauswirtschaft, Pflege und Betreuung

auch für Betreuungskräfte

weitere Termine unter www.invia-akademie.de

Im Alter sind sehr viele Menschen von Kau- und Schluckstörungen betroffen. Dieses kann sich zu einer schwerwiegenden Schluckstörung (Dysphagie) entwickeln. Infolgedessen es zu einer Mangelernährung bei den Betroffenen kommen kann. 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.

Sexualität im Alter

Termine: 6.05.2019 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 620-19-0Pz602-18-6 | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Maria Gies
Zielgruppe: Interessierte Fachkräfte aus der Pflege und Betreuung

Sexualität im Alter ist immer noch ein Tabuthema. Vielen älteren Menschen fehlen menschliche Nähe und Berührungen, doch damit mag sich kaum jemand beschäftigen.

Gleichzeitig ist Sexualität eine Thematik, die besonders von Betreuenden in der Pflege alter Menschen nach wie vor übergangen und vermieden wird. Nirgendwo sind wir so verletzlich wie in unserer Sexualität. Da professionelle Pflege so körpernah wie sonst kaum ein anderer Beruf arbeitet, werden Pflege- und Betreuungskräfte zwangsläufig mit der Sexualität der Bewohner konfrontiert.

Es gilt eine Haltung zu entwickeln, die von einer warmherzigen Akzeptanz bei gleichzeitiger Professionalität gekennzeichnet ist.

Refresher-Kurse für Praxisanleiter/-innen

NEU

Termine: auf Anfrage
Seminar-Nr.: 530-19-0P, 531-19-0P o. 532-19-0P | **Gebühr:** auf Anfrage
Seminarleitung: verschiedene
Zielgruppe: Pflegefachkräfte, die bereits eine Weiterbildung zur „Praxisanleitung“ erfolgreich absolviert haben

Die IN VIA Akademie bietet in 2019 drei Refresher-Kurse für Praxisanleiterinnen und Praxisanleiter an – jeweils 8 UE/1 Seminartag. Gesetzlich wird für diese Gruppe in der neuen ‚Ausbildungs- und Prüfungsverordnung für die Pflegeberufe‘ (Stand 13.06.2018) jährliche Fortbildung von 24 Stunden gefordert.

Daher planen wir für 2019 Refresher-Kurse, in denen Sie Ihr vorhandenes Wissen auf den neusten Stand bringen sowie spezifische Themen vertiefen werden und sich mit Kollegen/-innen kollegial beraten können. Außerdem erwerben Sie stets aktuelles Wissen über die neuesten gesetzlichen Rahmenbedingungen und Vorgaben bezogen auf die Arbeit als Praxisanleitung und auf die Ausbildung in den Pflegeberufen.

„Wenn nichts mehr geht“ – Sondenkost – Ernährungsmanagement

NEU

Termine: 8.05.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 220-19-0H | **Gebühr:** 165,00 €
Seminarleitung: Annette Rave
Zielgruppe: Fachkräfte aus der Hauswirtschaft und der Pflege

Die Situation in denen ältere Menschen nicht genügend Nahrung oder Flüssigkeit zu sich nehmen häuft sich im beruflichen Pflegealltag. Nach Ansicht der Krankenkassen ist jeder zweite Pflegebedürftige mangelernährt, dabei sind die Ursachen sehr unterschiedlich.

Wir vermitteln Ihnen praxisnah, welche Maßnahmen Sie zur Verbesserung der Nahrungsaufnahme und Sicherung der oralen Verpflegung einleiten können. Insbesondere werden die Themen Sondenkost, Nahrungsverweigerung sowie Mangelernährung mit Einbezug des Expertenstandards transparent vermittelt.

Update-Tag für Schmerzexperten/-innen / Algesiologische Fachassistentzkräfte

Termine: 6.06.2019 – 10:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Seminar-Nr.: 808-19-0P | **Gebühr:** 140,00 €
Seminarleitung: Eveline Löseke
Gastdozent/-in: Monika Thomm
Zielgruppe: Gesundheits- & Krankenpfleger/-innen, Krankenschwestern/-pfleger, Altenpfleger/-innen, Arzthelfer/-innen, Medizin.FA, Physiotherapeuten/-innen

An diesem Tag informieren Sie sich über neue Entwicklungen im nicht-/medikamentösen Schmerzmanagement. Darüber hinaus werden wir den Blick auf eine sichere Schmerztherapie durch ein gelungenes Entlassungsmanagement richten, so dass hier Behandlung- und Versorgungslücken für die betroffenen Menschen minimiert oder eliminiert werden. Darüber hinaus stehen noch weitere interessante Themen auf der Agenda.

Modernes Schmerzmanagement in der Pflege – Umgang mit chronischen und akuten Schmerzen gemäß der Expertenstandards

Termine: 25.06.2019 – 10:30 Uhr bis 18:00 Uhr

Seminar-Nr.: 813-19-OP | **Gebühr:** 150,00 €

Seminarleitung: Eveline Löseke

Zielgruppe: Pflegefachkräfte, Arzthelfer/-innen, Medizin.FA, Physiotherapeuten/-innen

Erweitern Sie Ihr Wissen zum neuen Expertenstandard „Schmerzmanagement bei chronischen Schmerzen“. Aktualisieren Sie Ihre Kenntnisse zur Einschätzung von akuten und chronischen Schmerzen sowie zu adäquaten Interventionen aus medizinischer und pflegerischer Sicht. Bearbeiten Sie Möglichkeiten zur Verbesserung der Schmerzwahrnehmung, zur Optimierung der Schmerzerfassung und Dokumentation, Medikamentöse und nicht-medikamentöse Schmerzbehandlung und die Reflexion des Schmerzmanagements im Einrichtungsaltag.

Fingerfood – Essen als basale Stimulation

Termine: 14.05.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 203-19-OH | **Gebühr:** 180,00 €

Seminarleitung: Herbert Thill

Zielgruppe: Köchinnen/Köche, Hauswirtschaftler/-innen, Mitarbeitende der Küche und der Pflege

auch für
Betreuungs-
kräfte

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. Um auf diese Weise Essen zu können, muss das Essen portionsgerecht angerichtet sein. Wir zeigen Ihnen in Theorie und Küchenpraxis die Umsetzbarkeit eines Fingerfoodkonzeptes. Darüber hinaus erfahren Sie welche Speisen als Fingerfood geeignet sind und gewinnen kreative Rezeptideen.

Weitere Termine unter
www.invia-akademie.de

Smoothfood – Die feine Art Essen zuzubereiten

Termine: 15.05.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 205-19-OH | **Gebühr:** 180,00 €

Seminarleitung: Herbert Thill

Zielgruppe: Köchinnen/Köche, Hauswirtschaftler/-innen, Mitarbeitende der Küche und der Pflege

Bei Smoothfood handelt es sich um hochwertige Lebensmittel, die durch verschiedene Techniken in eine geschmeidige Konsistenz gebracht werden. Ziel dieser Ernährungsform ist eine ausreichende Versorgung von älteren Menschen mit Nährstoffen. Da das Auge wie bekanntlich mit isst, soll das Essen entsprechend präsentiert werden und auch einen Genuss für den Gaumen darstellen – vor allem für Menschen mit Kau-/Schluckstörungen. Wir zeigen Ihnen in Theorie und Praxis die Umsetzung sowie Zubereitungsformen, die Sie begeistern werden.

Weitere Termine unter
www.invia-akademie.de

Qualifizierung von Schulungsreferenten/-innen für die Prävention sexueller Gewalt in der Altenhilfe

Termine: 1.07.2019 – 9:00 Uhr bis 3.07.2019 – 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 851-19-OP | **Gebühr:** auf Anfrage

Seminarleitung: Janine Bröckling | Karl-Heinz Stahl

Zielgruppe: Angehende Schulungsreferenten/Multiplikatoren, die bereits über Erfahrungen in der Schulungsarbeit verfügen.

NEU

Die kirchlichen Einrichtungen und Dienste der Altenhilfe in den NRW-Diözesen benötigen nach Vorgabe der Präventionsordnung im Rahmen des institutionellen Schutzkonzeptes Angebote für Schulungen zur Prävention von sexualisierter Gewalt.

Im Auftrag der Präventionsbeauftragten der NRW – (Erz-) Diözesen werden in den Qualifizierungsmaßnahmen für Schulungsreferenten/-innen grundlegende Informationen zu den Inhalten der Schulungen zur Prävention von sexualisierter Gewalt vermittelt, Hintergrundwissen vorgetragen und mögliche Musterschulungen erarbeitet.

Präventionsfachkräfte zur Prävention sexueller Gewalt in der Altenhilfe

Termine: 1.04.2019 – 9:00 Uhr bis 3.04.2019 – 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 852-19-OP | **Gebühr:** auf Anfrage

Seminarleitung: Janine Bröckling | Karl-Heinz Stahl

Zielgruppe: Haupt- und nebenberuflich Mitarbeitende ohne Leitungsfunktion mit regelmäßigem Kontakt zu schutzbefohlenen Menschen in Einrichtungen der Altenhilfe

NEU

Die Bereiche der Altenhilfe stehen durch ihre Nähe zu schutz- oder hilfebedürftigen Menschen vor besonderen Herausforderungen sexualisierte Gewalt zu verhindern. Die Schulungsmaßnahme gemäß der „Ordnung zur Prävention von sexualisierter Gewalt an Minderjährigen und schutz- oder hilfebedürftigen Erwachsenen“ soll Wissen und Handlungskompetenz im Umgang mit sexualisierter Gewalt vertiefen und eine Kultur der Achtsamkeit etablieren.

Weitere Seminare zur Prävention sexueller
Gewalt unter www.invia-akademie.de

Portkatheterversorgung in der Pflege – Sicherheit im Umgang mit Portsystemen

Termine: 10.07.2019 – 13:00 Uhr bis 19:15 Uhr

Seminar-Nr.: 886-19-OPz825-18-4 | **Gebühr:** 120,00 €

Seminarleitung: Dagmar Kämper | Eveline Löseke

Zielgruppe: Pflegefachkräfte in der ambulanten und stationären Pflege

Durch ein interprofessionelles Team werden die wichtigen medizinischen und pflegerelevanten Aspekte zur Portkatheterversorgung vermittelt. Sie erweitern Ihre Handlungskompetenzen durch gezielte praktische Demonstrationen und Übungen zum korrekten fachlichen Umgang mit Portkathetersystemen.



So richtig nett kann's sein im Bett – Aktivierung für und mit immobile(n) Menschen

Termine: 10.09.2019 – 10:30 Uhr bis 11.09.2019 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 825-19-0P | **Gebühr:** 260,00 €
Seminarleitung: Ute Schmidt-Hackenberg
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

auch für
Betreuungs-
kräfte

Immobilie Menschen empfinden die Tage oft als lang und schwer zu ertragen. Insbesondere, wenn sie sich viele Jahre über ihre Arbeit definiert haben. Dieses Seminar bietet Ihnen viele praxisnahe Anregungen, um mit wenig Aufwand Bewohner/-innen im Bett zu aktivieren und Langeweile und Einsamkeit vorzubeugen.

Diabetesmanagement – Neuste Erkenntnisse umsetzen

Termine: 18.09.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 250-19-0H | **Gebühr:** 155,00 €
Seminarleitung: Annette Rave
Zielgruppe: Fachkräfte aus der Gemeinschaftsverpflegung und Pflegefachkräfte

Diabetes gehört zu den größten Volkskrankheiten in Deutschland. Nach aktuellen Prognosen wird sie künftig noch schneller ansteigen. Die Ernährung stellt einen wichtigen Baustein bei der Behandlung von Diabetes dar.

Informieren Sie sich über die praktische Umsetzung des Diabetesmanagements, die Vorgaben der Diätverordnung sowie die aktuellen Rahmenbedingungen bei der Versorgung von Diabetikern. Damit Sie die Anforderungen, die eine Ernährung bei Diabetes stellt, bedarfsgerecht und sicher umsetzen können.

Beauftragte/r für Medizinprodukte und Medizinproduktesicherheit

Termine: 23.09.2019 – 10:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Seminar-Nr.: 846-19-0P | **Gebühr:** 150,00 €
Seminarleitung: Torsten Altz
Zielgruppe: Verantwortliche Führungskräfte als Betreiber von Medizinprodukten bzw. QMB, Pflegefachkräfte oder Med. Fachangestellte in der Funktion der Medizinprodukte(sicherheits)-Beauftragten bzw. Medizinprodukte-Berater/-innen

Für Medizinprodukte gelten seit dem 01.01.2017 neue Vorschriften, die u.a. Pflegeeinrichtungen, Wohnheime und Werkstätten in der Eingliederungshilfe betreffen. Nach wie vor regelt die MPBetreibV wie medizinische Geräte in einem sicheren Zustand zu erhalten und welche personellen Anforderungen zu erfüllen sind. Hinzu kommt die Auflage der Medizinprodukte-Sicherheitsplanverordnung (MPSV), nach der jede Einrichtung eine/n Beauftragte/n für Medizinproduktesicherheit zu benennen hat. Diese und andere bekannte Regelungen werden im Rahmen des Seminars bearbeitet.

Praktische Anregungen aus der Naturheilkunde für die Pflege und Betreuung

Termine: 24.09.2019 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 847-19-0P | **Gebühr:** 130,00 €
Seminarleitung: Torsten Altz
Zielgruppe: Fach- und Betreuungskräfte

auch für
Betreuungs-
kräfte

Die komplementäre Pflege ist der ergänzende Einsatz von naturheilkundlichen Methoden in der Pflege von kranken Menschen.

In diesem Seminar bekommen Sie einen Einblick in die Möglichkeiten unterstützender naturheilkundlicher Pflegemethoden bei ausgewählten, häufigen Pflegeproblemen. Schwerpunkte bilden hierbei die Aromapflege.

Nähe und Distanz in der Betreuung – Prävention sexualisierter Gewalt in der Altenhilfe

Termine: 26.09.2019 – 10:30 Uhr bis 27.09.2019 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 855-19-0P | **Gebühr:** auf Anfrage
Seminarleitung: Janine Bröckling
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

auch für
Betreuungs-
kräfte

In diesem Seminar reflektieren Sie Ihre Erfahrungen mit Nähe und Distanz in der Betreuungsarbeit. Ein Schwerpunkt wird auf sexualisierten Gewalterfahrungen liegen, die sehr unterschiedlich sein können. Insbesondere Menschen mit Demenz können die Nähe in Pflege- und Betreuungssituationen oft nicht nachvollziehen. Auch können sie nicht immer einschätzen, was angemessen ist oder erkennen, was sexualisierte Gewalt überhaupt ist.

Die Anforderungen der Präventionsordnung im Erzbistum Paderborn werden erfüllt.

NEU

PATRAS – Mobilität & Sturzprophylaxe, Bewegung älterer Menschen erhalten & fördern

Termine: 27.09.2019 – 8:45 Uhr bis 28.09.2019 – 17:00 Uhr
Seminar-Nr.: 848-19-0P | **Gebühr:** 260,00 €
Seminarleitung: Dr. rer. medic. Heinke Michels
Zielgruppe: Fach- und Assistenzkräfte aus Pflege und Betreuung, die mit älteren Menschen trainieren möchten

auch für
Betreuungs-
kräfte

In diesem Seminar wird mit den Teilnehmenden in Theorie und Praxis ein altersgerechtes Kraft- und Balancetraining zum Erhalt/zur Wiedererlangung der Mobilität und zur aktiven Sturzprophylaxe von (hoch-)betagten Menschen erarbeitet. Das Seminar basiert auf den Erkenntnissen aus dem Expertenstandard zur Erhaltung der Mobilität sowie aus dem Paderborner Trainingsprogramm für Senioren/-innen (PATRAS).

Ein Fachbuch ist im Preis enthalten.

Ernährung im Alter – Ernährungsmanagement

Termine: 9.10.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 228-19-0H | **Gebühr:** 165,00 €
Seminarleitung: Annette Rave
Zielgruppe: Mitarbeitende aus der Küche/Service sowie der Pflege und Betreuung

auch für
Betreuungs-
kräfte
B+

Das Speisenangebot ist für die Gesundheit, das Wohlbefinden und die Lebensqualität der Bewohnerinnen und Bewohner in Senioreneinrichtungen von zentraler Bedeutung. Außer dass die tägliche Verpflegung Genuss und Freude bereiten soll, ist sie in erster Linie für eine bedarfsgerechte Energie- und Nährstoffzufuhr notwendig und darf dabei die Bedürfnisse der Betroffenen nicht außer Acht lassen. Um diese Anforderungen an die Ernährung zu erfüllen, bedarf es einer strukturierten Vorgehensweise bei der Produktion und Verteilung sowie einer optimalen Zusammenarbeit zwischen den Bereichen Küche und Pflege.

Zu Risiken und Nebenwirkungen – Medikamenteneinsatz in der Gerontopsychiatrie und Alternativen

Termine: 26.02.2019 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 518-19-0P | **Gebühr:** 150,00 €
Seminarleitung: Dr. med. Gerhard Nübel
Zielgruppe: Pflegefachkräfte

Die Multimorbidität der Erkrankten nimmt im Alter zu. Zugleich können aber häufig nicht alle gesundheitlichen Störungen eines älteren Menschen auf einmal behandelt werden. Anderenfalls droht, insbesondere in der Pharmakotherapie, eine Polypharmazie mit gefährlichen Nebenwirkungen und unerwünschten Interaktionen. Lernen Sie Risiken und Nebenwirkungen kennen und erarbeiten Sie Alternativen.

Grundkurs Integrative Validation nach Richard®

Termine: 4.04.2019 – 10:30 Uhr bis 5.04.2019 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 529-19-0P | **Gebühr:** 285,00 €
Seminarleitung: Hanna Kramer
Zielgruppe: Mitarbeitende aus Pflege und Betreuung

auch für
Betreuungs-
kräfte
B+

Für den Zugang zu Menschen mit Demenz eine Tür öffnen? Erlernen Sie in diesem zweiteiligen Seminar Grundlagen und Details zur Anwendung der integrativen Validation in der täglichen Pflege- und Betreuungspraxis.

Dieses Seminar entspricht dem Baustein A Integrative Validation nach N. Richard. Sie erhalten ein zusätzliches Zertifikat vom Institut IVA gegen eine Gebühr von 15 €. Diese ist nicht im Seminarpreis enthalten!

Expertenstandard „Beziehungsgestaltung in der Pflege von Menschen mit Demenz“

Termin: 9.04.2019 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 504-19-0P | **Gebühr:** 160,00 €
Seminarleitung: Manuela Ahmann
Zielgruppe: Pflegedienstleitungen, Wohnbereichsleitungen, Fachkräfte, Mitarbeiter aus der Sozialen Betreuung, Qualitätsmanagementbeauftragte

In diesem Praxisseminar erhalten Sie einen Überblick über den neuen Expertenstandard „Beziehungsgestaltung in der Pflege von Menschen mit Demenz“, zu der elementare Grundaussage des personenzentrierten Ansatzes und den sich daraus ergebenden Herausforderungen und Chancen für die Praxis.

Entlang der einzelnen Handlungsebenen werden durch die Referentin die Anforderungen dargestellt und anhand von Praxiserfahrungen aus der Implementierung werden Umsetzungsmöglichkeiten aufgezeigt.

Pflegegradmanagement mit Schwerpunkt Demenz

Termine: 21.05.2019 – 9:00 Uhr bis 22.05.2019 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 523-19-0P | **Gebühr:** 355,00 €
Seminarleitung: Manuela Ahmann
Zielgruppe: Pflegefachkräfte, Leitungskräfte

Die Besonderheiten im neuen Pflegegradmanagement von Menschen mit Demenz werden im Seminar erörtert. Daneben sind auch pflegeorganisatorische und dokumentarische Vor- und Nachbearbeitungen einer Begutachtung Bestandteile des Seminars.

Aggressionen und Gewalt in der Welt der Pflege

Termine: 23.05.2019 – 9:00 Uhr bis 24.05.2019 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 521-19-0P | **Gebühr:** 260,00 €
Seminarleitung: Nicole Osterholz
Zielgruppe: Fach- und Hilfskräfte aus der Pflege und Betreuung

Was benötigen Pflege- und Betreuungskräfte, um mit der existenten Gewalt gut umgehen zu können? Wie kann ich als Pflegekraft professionell reagieren oder vorbeugend agieren, um mir den Idealismus und die Freude am Beruf zu erhalten?

Dieses Seminar ist Teil des „Pflegestärkungsprogramms“ von Nicole Osterholz.



Ernährung bei Demenz – Mit allen Sinnen essen

Termine: 5.06.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 213-19-0H | **Gebühr:** 170,00 €

Seminarleitung: Sabine Pieck

Zielgruppe: Fachkräfte aus der Hauswirtschaft und Pflege, Präsenzkkräfte, Alltagsbegleiter und Interessierte

auch für
Betreuungs-
kräfte

Die Ernährung dementiell erkrankter Menschen stellt Mitarbeitende der verschiedenen Bereiche immer wieder vor neue Herausforderungen, da für die Ernährung dieser Zielgruppe grundsätzlich keine krankheitsspezifischen Besonderheiten gelten. Vielmehr sind Sie gefragt, in den verschiedenen Phasen einer Demenz individuell auf die Ernährungs- und Trinkbedarfe sowie die Versorgung dieser Menschen einzugehen. Wir geben Ihnen einen Überblick zur ausreichenden Versorgung, um eine Mangelernährung vorzubeugen und geben Ihnen vielfältige Beispiele zu einer abwechslungsreichen Nahrungszubereitung und -darbietung.

weitere Termine unter
www.invia-akademie.de

Aufbaukurs Integrative Validation nach Richard®

Termine: 1.07.2019 – 10:30 Uhr bis 2.07.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 503-19-1PG | **Gebühr:** 620,00 €

Seminarleitung: Hanna Kramer

Zielgruppe: Mitarbeitende aus Pflege und Betreuung

NEU

Dieser Aufbaukurs richtet sich an Mitarbeitende, welche den Grundkurs Integrative Validation nach Richard® bereits abgeschlossen haben und sich vertiefend weiterqualifizieren wollen.

Der 2. Teil des Aufbaukurses findet vom 11.-12.11.2019 statt und wird an Ihre Bedürfnisse angepasst.

Zwischen dem 1. und 2. Teil bearbeiten alle Teilnehmenden Praxisaufträge um die IVA in die eigene Berufspraxis zu implementieren und erhalten dazu individuelle Rückmeldungen der IVA-Trainerin.

auch für
Betreuungs-
kräfte

Ethische Fallbesprechungen in der Altenhilfe

Termine: 11.07.2019 – 8:45 Uhr bis 12.07.2019 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 616-19-0Pz602-18-8 | **Gebühr:** 270,00 €

Seminarleitung: Markus Giesbers

Zielgruppe: Mitarbeitende aus Pflege und Betreuung

Soll noch eine Magensonde gelegt werden? Nehmen wir einen Sturz in Kauf oder wählen wir doch sicherheitshalber eine Fixierungsmaßnahme? Wie gehen wir mit der Patientenverfügung um?

Immer wieder stehen wir in der Altenhilfe vor solchen oder ähnlichen Fragen. Der Ausweg aus dem Dilemma ist oft von Zufällen oder anderen Personen wie beispielsweise Hausärzten abhängig. Um zu einer für alle Beteiligten tragbaren und guten Entscheidung zu gelangen, wird anhand eines strukturierten Vorgehens in Verbindung mit Beispielen aus der Praxis das Modell der ethischen Fallbesprechung vorgestellt.

Eigensinn macht Spaß – Wenn der Nachtisch zum Kuchenteig wird

Termine: 3.09.2019 – 10:00 Uhr bis 17:30 Uhr

Seminar-Nr.: 515-19-0P | **Gebühr:** 150,00 €

Seminarleitung: Erich Schützendorf

Zielgruppe: Pflegefachkräfte, Hilfs- und Betreuungskräfte aus der Pflege und dem sozialen Dienst

auch für
Betreuungs-
kräfte

Erich Schützendorf eröffnet ungewohnte Sichtweisen, indem er vertraute Reaktionsformen von Pflegenden in Frage stellt und Vorschläge für andere Formen des Umgangs anbietet.

Es werden Wege zu einem gelasseneren und entlastenden Umgang mit an Demenz erkrankten Menschen aufgespürt.

Das Demenz Balance Modell® anwenden – Seminar für Pflegefachkräfte

Termine: 20.09.2019 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 535-19-0P | **Gebühr:** 145,00 €

Seminarleitung: Sabine Dziallas-Loick

Zielgruppe: Pflegefachkräfte

Wie mag es sich anfühlen, wenn man seine Fähigkeiten nach und nach verliert? Das Demenz Balance-Modell® verschafft tiefe Einblicke in das Erleben von Demenz und basiert auf drei aufeinander aufbauenden Phasen: Erleben - verstehen - handeln.

Durch Selbsterfahrungsübungen, bei denen Verluste bewusst werden, wird ansatzweise spürbar wie es Menschen mit Demenz ergeht, wenn sie ihre Erinnerungen, ihre Identität verlieren.

Malen mit Demenz – Erinnerungsarbeit und Lebensfreude

Termine: 1.10.2019 – 10:30 Uhr bis 2.10.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 826-19-0P | **Gebühr:** 260,00 €

Seminarleitung: Ute Schmidt-Hackenberg

Zielgruppe: Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

auch für
Betreuungs-
kräfte

Erinnerungsarbeit und Lebensfreude

In diesem Seminar steht nicht die „große Kunst“ im Mittelpunkt, vielmehr geht es um die Vermittlung von Lebensfreude, ein positives Selbstwertgefühl, die Bestätigung, selbst wieder mal etwas erschaffen zu haben. Dies motiviert nicht nur Menschen mit Demenz, die durch die Freude an der Farbe und am Erspüren der Gegenstände ihre Fähigkeiten erfahren und trainieren.

Erkennen von Emotionen bei Menschen mit Demenz

Termine: 8.10.2019 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 505-19-OP | **Gebühr:** 140,00 €
Seminarleitung: Manuela Hansen
Zielgruppe: Pflegefachkräfte, Betreuungskräfte

auch für
Betreuungs-
kräfte

B+

Das Erkennen und Verstehen von Emotionen bei Menschen mit Demenz kann vielfältige Aussagen über deren Gefühlszustände bieten und so zu einer bedürfnisgerechten pflegerischen Versorgung beitragen. Affekte und Emotionen bleiben bei einer Demenz viel länger erhalten als andere kognitive Funktionen. Gerade bei eingeschränkten Kommunikationsfähigkeiten kann der Zugang über Emotionen hilfreich sein. So können die Menschen gefühlsmäßig abgeholt und auf einer anderen Ebene erreicht werden.

Wachen, wenn andere schlafen – Seminar für Nachtwachen, Schwerpunkt Demenz

Termine: 11.11.2019 – 10:30 Uhr bis 12.11.2019 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 822-19-OP | **Gebühr:** 240,00 €
Seminarleitung: Hildegard Krüger
Zielgruppe: Pflegefachkräfte und -assistentenkräfte aus Tag- und Nachtdienst

auch für
Betreuungs-
kräfte

B+

In der Altenhilfe steigt die Zahl der Bewohner/-innen mit Demenz stetig. Insbesondere durch den oftmals gestörten Tag-Nacht-Rhythmus stellen diese Menschen eine besondere Herausforderung für die Pflege und Betreuung in der Nacht dar. Hierzu bietet dieses Seminar Erfahrungsaustausch und Lösungsansätze.

Führen und Leiten für KoordinatorInnen ambulanter Hospizdienste – in 2 Abschnitten

Termine: 11.03.2019 – 10:00 Uhr bis 15.03.2019 – 13:00 Uhr
Seminar-Nr.: 815-19-1PG | **Gebühr:** 510,00 €
Gastdozent/-in: Matthias Krieg | Robert Raß | Ute Schmidt
Zielgruppe: (Angehende) Führungskräfte und KoordinatorInnen ambulanter Hospizdienste und Vereine

Die Koordination der ambulanten Hospizarbeit erfordert Führungskompetenzen, die Sie in diesem Seminar (weiter-)entwickeln. Mit dem Fokus auf Ihre Arbeit mit ehrenamtlichen Mitarbeitern/-innen reflektieren Sie Ihr Bild der Führungspersönlichkeit. Das Seminar entspricht den Anforderungen nach § 39 a SGB V.

Abschnitt 2 vom 1.04.2019 – 5.04.2019

Koordination von Hospizdiensten – Basisseminar für die ambulante Hospizarbeit

Termine: 4.11.2019 – 10:00 Uhr bis 8.11.2019 – 12:30 Uhr
Seminar-Nr.: 817-19-OP | **Gebühr:** 570,00 €
Seminarleitung: Anne Kraßort
Zielgruppe: (angehende) KoordinatorInnen ambulanter Hospizdienste und Vereine

Update-Seminar für
KordinatorInnen
ambulanter Hospiz-
dienste auf Seite 36

Im Mittelpunkt dieses Seminars steht die Erweiterung der eigenen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bewältigung der koordinierenden Aufgaben in der ambulanten Hospizarbeit.

Inhalte sind z.B. Öffentlichkeitsarbeit, Fundraising, Organisation und Leitungsstrukturen, Rolle und Aufgaben der KoordinatorInnen, Arbeit mit ehrenamtlichen MitarbeiterInnen, etc..

Das Seminar entspricht den gesetzlichen Vorgaben für die Förderung ambulanter Hospizarbeit gemäß dem § 39a des SGB V.

Ernährung in schwierigen Lebenslagen und am Lebensende

Termine: 3.04.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 212-19-0H | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Sabine Pieck
Zielgruppe: Fachkräfte der Hauswirtschaft/Küche, Pflege und Betreuung

auch für
Betreuungs-
kräfte

B+

Pflegekräfte und hauswirtschaftliche Kräfte sind oft verunsichert, wenn sie schwerkranke und sterbende Menschen gut ernähren wollen. Da bei Betroffenen bei fortschreitender Erkrankung und Annäherung an den Tod deutliche Veränderungen in dem Umgang mit Nahrung zu beobachten sind. Was kann angeboten werden und worauf ist zu achten? Sie erhalten eine Übersicht zu geeigneten Lebensmitteln und deren Darbietungsformen, auch bei schweren Kau- und Schluckstörungen. Wir stellen Ihnen unterstützende Hilfsmittel vor.

Update-Seminar für KoordinatorInnen ambulanter Hospizdienste

Termine: 29.08.2019 – 10:30 Uhr bis 18:15 Uhr
Seminar-Nr.: 820-19-OP | **Gebühr:** 140,00 €
Seminarleitung: Christopher Durst, Brigitte Badke
Zielgruppe: Führungskräfte und KoordinatorInnen ambulanter Hospize und Vereine

Dieses „Update-Seminar“ bietet KoordinatorInnen ambulanter Hospizdienste die Möglichkeit, ihre Erfahrungen aus der Praxis mit Experten/-innen zu diskutieren und zu vertiefen. Sie erhalten aktuelle Informationen und diskutieren neue Entwicklungen wie z.B. die anstehende gesundheitliche Versorgungsplanung in der letzten Lebensphase nach § 132g SGB V.

Ein Schwerpunkt wird auf die Kommunikation mit Betroffenen, An-, Zugehörigen und Ehrenamtlichen gelegt. Darüber hinaus werden neue Inhalte zur ambulanten Hospizarbeit vermittelt.



Umgang mit Sterben, Tod und Trauer – Einführungsseminar

Termine: 27.09.2019 – 10:30 Uhr bis 28.09.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 828-19-0P | **Gebühr:** 260,00 €

Seminarleitung: Claudia Meixner | Anna Scheilke

Zielgruppe: Pflegende aus dem ambulanten und stationären Bereich, Mitarbeitende aus Sozialem Dienst, Betreuung und pastoralem Bereich, Präsenzkkräfte und Alltagsbegleiter/-innen

auch für
Betreuungs-
kräfte

Dieses Seminar bietet eine Einführung in ausgewählte Aspekte der Hospiz- und Palliativarbeit. Sie erhalten einen Überblick über verschiedene Möglichkeiten der Sterbebegleitung. Sie reflektieren Ihre Erfahrungen und erweitern Ihre Handlungskompetenzen im Umgang mit Sterbenden und ihren An- und Zugehörigen durch eigene Schwerpunktsetzung.

weitere Termine unter
www.invia-akademie.de

Hinter'm Horizont geht's weiter ... Spirituelle Kompetenz für HospizkoordinatorInnen

Termine: 30.09.2019 – 10:30 Uhr bis 18:00 Uhr

Seminar-Nr.: 811-19-0P | **Gebühr:** 135,00 €

Seminarleitung: Brigitte Badke

Zielgruppe: KoordinatorInnen ambulanter Hospizdienste und Vereine

Vertiefungsseminar für KoordinatorInnen ambulanter Hospizdienste

Zur Qualifizierung der ehrenamtlich Mitarbeitenden gehört auch, sie für die spirituelle Begleitung der Sterbenden und ihrer Angehörigen zu befähigen.

Dieses Seminar ermöglicht einen Austausch über Inhalte und Methoden zur Vermittlung der spirituellen Kompetenz innerhalb des Befähigungskurses und bietet neue Ideen und Anregungen.

Update-Seminar für Palliative Care Pflegefachkräfte

Termine: 7.10.2019 – 10:30 Uhr bis 8.10.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 834-19-0P | **Gebühr:** 270,00 €

Seminarleitung: Stephan Kostrzewa | Eveline Löseke, u.a.

Zielgruppe: Palliative Care Pflegefachkräfte, Fachkräfte aus der Hospiz- und Palliativpflege

Dieser „Update-Tag“ baut auf der Weiterbildung zur Palliative Care Pflegefachkraft auf. Neben Neuigkeiten aus dem Bereich der Palliativpflege wird ein Schwerpunkt auf den Bedürfnissen der Angehörigen in der Begleitung von Menschen mit Demenz zum Lebensende liegen. Darüber hinaus erhalten Sie durch weitere Themen, die wir Ihnen bald präsentieren werden, gute Anregungen für Ihren beruflichen Alltag.

Kommunikation in der Sterbebegleitung – Vertiefungsseminar

Termine: 29.10.2019 – 8:45 Uhr bis 30.10.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 836-19-0P | **Gebühr:** 260,00 €

Seminarleitung: Prof. Dr. Erich Grond | Gabriele Leifeld | Heinz Ruland

Zielgruppe: Fachkräfte in der Pflege, Palliative Care, Hospizarbeit und Betreuung

Reflektieren und erweitern Sie Ihre Kommunikationskompetenzen in der Begleitung Sterbender. Lernen Sie praxisnahe Modelle und Inhalte für die Begleitung in Lebenskrisen kennen und anwenden.

Das Seminar befähigt Sie, Akzeptanz vermittelnde und unterstützende Gespräche zu führen.

Kommunikation und Konfliktmanagement für Vorstände im ambulanten Hospizdienst

Termine: 5.11.2019 – 10:30 Uhr bis 18:00 Uhr

Seminar-Nr.: 818-19-0P | **Gebühr:** auf Anfrage

Seminarleitung: Ute Schmidt

Zielgruppe: Mitglieder der Vorstände in der ambulanten Hospizarbeit und andere Interessierte

Kommunikation ist ein wesentlicher Bestandteil der gelungenen Arbeit im Vorstand eines ambulanten Hospizdienstes. Oftmals sind schwierige Gespräche in unterschiedlichsten Kontexten zu führen. Dieses Seminar soll dazu beitragen, die eigenen schon vorhandenen Kompetenzen zu reflektieren und weiterzuentwickeln.

Die erfahrene Referentin entwickelt mit Ihnen anhand Ihrer Erfahrungen aus der Praxis oder mit Beispielen, die sie beisteuert, theoriegeleitet erfolgreiche Möglichkeiten der gelungenen Kommunikation und des geschickten Konfliktmanagements für Ihre tägliche Praxis.

Supervisionstag für Vorstände im ambulanten Hospizdienst – Kompetenzen, Visionen, Austausch

Termine: 6.11.2019 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 819-19-0P | **Gebühr:** auf Anfrage

Seminarleitung: Robert Raß

Zielgruppe: Mitglieder der Vorstände in der ambulanten Hospizarbeit und andere Interessierte

Die verantwortungsvolle ehrenamtliche Arbeit im Vorstand eines ambulanten Hospizdienstes ist oft mit unterschiedlichen Herausforderungen verbunden. Erweitern Sie mit einem in der Hospizarbeit erfahrenen Referenten Ihre Kompetenzen in der Leitung eines ambulanten Hospizdienstes im Bereich des Vorstandes und arbeiten Sie an Ihren Möglichkeiten für die Zukunft.

Ein weiteres, einzeln buchbares und empfehlenswertes Seminar findet am Mittwoch, den 5.11.2019 statt.

Palliative Care in der Pflegeassistenz und Betreuung (DGP)

Termine: 11.11.2019 – 10:30 Uhr bis 13.11.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 832-19-1PG | **Gebühr:** 342,00 €

Seminarleitung: Anna Scheilke

Zielgruppe: Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

auch für
Betreuungs-
kräfte
B+

Einfühlsam und sicher in der Begleitung Sterbender

Seminar in 2 Abschnitten, zertifiziert durch die Dt. Gesellschaft für Palliativmedizin (DGP)

Auch Assistenz- und Betreuungskräfte begleiten schwer kranke und sterbende Menschen. Oft sind sie nicht ausreichend darauf vorbereitet, haben wenige Kompetenzen für Sterbebegleitungen und für die Reflexion von Erfahrungen bleibt kaum Zeit. Dieses Seminar bietet die Möglichkeit, grundlegende Kompetenzen weiter zu entwickeln.

Abschnitt 2: 26.11.2019 – 27.11.2019

Trauernde Menschen achtsam begleiten

Termine: 28.11.2019 – 10:30 Uhr bis 29.11.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 837-19-0P | **Gebühr:** 260,00 €

Seminarleitung: Gabriele Leifeld

Zielgruppe: Pflegendе aus dem ambulanten und stationären Bereich, Mitarbeitende aus Sozialem Dienst, Betreuung und pastoralem Bereich, Präsenzkkräfte und AlltagsbegleiterInnen

Die Begleitung sterbender und trauernder Menschen ist oft nicht leicht. Was darf ich sagen – wie soll ich mich verhalten?

Viele Unsicherheiten begleiten uns im Kontakt mit trauernden Menschen. Reflektieren Sie vertiefend mit einer erfahrenen Trauerbegleiterin: Wozu ist Trauer bedeutsam? Welche Rituale, Möglichkeiten und Grenzen gibt es, um Trauernde einfühlsam zu begleiten. Wie gehen wir mit besonders herausfordernden Situationen in der Trauerbegleitung um?

10-Minuten-Aktivierung® Basisseminar – von und mit Ute Schmidt-Hackenberg

Termine: 12.3.2019 – 10:30 Uhr bis 13.3.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 824-19-0P | **Gebühr:** 260,00 €

Seminarleitung: Ute Schmidt-Hackenberg

Zielgruppe: Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

auch für
Betreuungs-
kräfte
B+

Das Prinzip der 10-Minuten-Aktivierung® gründet darauf, in gezielter Erinnerungsarbeit Schlüsselreize zu initiieren, die zeitweise Lethargie aufheben, Ressourcen wecken und Lebensfreude ermöglichen. Sie lernen inhaltliche, methodische und organisatorische Aspekte zum Einsatz der Methode in Ihrem Arbeitsalltag.

Gedächtnistraining für den Hahn im Korb – Männergerechte Themen zur Aktivierung nutzen

Termine: 10.04.2019 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 519-19-0P | **Gebühr:** 155,00 €

Seminarleitung: Susanne Büssenschütt

Zielgruppe: Mitarbeitende im sozialen Dienst, Betreuungskräfte, Pflegehilfskräfte

NEU

Inhaltlich werden die männlichen Bewohner ins Visier genommen und speziell für diese personelle Minderheit biografisch gerechte Angebote erarbeitet.

Dieses Seminar liefert Ideen und Inhalte, um Gedächtnistraining „männergerechter“ zu gestalten. Angebote werden aufbereitet, so dass sie sofort im Einrichtungsalltag umgesetzt werden können.

auch für
Betreuungs-
kräfte
B+

Musik und Bewegung in der Tagesgestaltung

Termine: 10.05.2019 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 502-19-0P | **Gebühr:** 145,00 €

Seminarleitung: Gunda Hoßbach

Zielgruppe: Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter/-innen und Präsenzkkräfte aus stationären, teilstationären oder ambulanten Bereichen der Altenhilfe

NEU

Der Einsatz von Musik öffnet Herzen, weckt Erinnerung und fördert die geistigen, körperlichen und seelischen Fähigkeiten. Musik bringt die Menschen zusammen und kann eine Hilfe im Kontaktaufbau sein. Das Seminar zeigt ein großes Spektrum musikalischer Aktivitätsangebote. Es werden u.a. Beispiele verschiedener Musikquiz und -ratespiele, Sitztänze und des Musizierens mit einfachen Instrumenten vorgestellt, ausprobiert und erarbeitet.

Spaß haben an musikalischer Erinnerung mit flotter Musik und Erweiterung des eigenen Repertoires an Angeboten innerhalb der Tagesgestaltung ist das Ziel dieses Seminars. Berücksichtigt werden die Einsatzmöglichkeiten bei Menschen mit und ohne Demenz.

Umgang mit herausfordernden Verhaltensweisen

Termine: 10.05.2019 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 509-19-0P | **Gebühr:** 145,00 €

Seminarleitung: Sabine Dziallas-Loick

Zielgruppe: Betreuungskräfte, AlltagsbegleiterInnen, Präsenzkkräfte aus der ambulanten oder stationären Betreuung oder aus der Tagespflege

auch für
Betreuungs-
kräfte
B+

Mit der steigenden Anzahl von Demenzerkrankungen nimmt auch die Zahl der herausfordernden Verhaltensweisen zu. Betreuungskräfte werden fast täglich damit konfrontiert. In diesem Seminar bieten wir Ihnen verschiedenes Handwerkszeug an, um derartige Situationen professionell zu meistern.

Sie lernen die Grundlagen über herausfordernde Verhaltensweisen, deren Entstehung und Ursachen, sowie Interventions- bzw. Präventionsmaßnahmen kennen.



Kreativarbeit in der Altenpflege – Kreative Ideen für die Betreuungsarbeit

Termine: 14.05.2019 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 513-19-OP | **Gebühr:** 150,00 €

Seminarleitung: Anne Grothe

Zielgruppe: Betreuungskräfte in der Altenhilfe, Fach- und Hilfskräfte in der Altenpflege oder im Sozialen Dienst

Durch diesen Tag können Sie neue Ideen für die kreative Arbeit mit älteren Menschen kennenlernen und ausprobieren.

Sie lernen unterschiedliche Materialien kennen und werden darin geschult, wie Sie Seniorinnen und Senioren bedürfnisgerecht an die Arbeit mit diesen Materialien heranführen und Kreativangebote planen und durchführen können.

Beachten Sie auch unser Seminar „Kreativarbeit in der Weihnachtszeit“ 3.12.2019 | Seminar-Nr. 511-19-OP Zu finden unter www.invia-akademie.de

auch für Betreuungskräfte

Das Demenz Balance Modell® anwenden – Innenwelten der Demenz erleben und verstehen

Termine: 17.05.2019 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 534-19-OP | **Gebühr:** 145,00 €

Seminarleitung: Sabine Dziallas-Loick

Zielgruppe: Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter/-innen, Präsenzkkräfte, Hilfskräfte aus der ambulanten, stationären oder teilstationären Altenhilfe

Wie mag es sich anfühlen, wenn man seine Fähigkeiten nach und nach verliert? Das Demenz Balance-Modell® verschafft tiefe Einblicke in das Erleben von Demenz und basiert auf drei aufeinander aufbauenden Phasen: Erleben - verstehen - handeln.

Durch Selbsterfahrungsübungen, bei denen Verluste bewusst werden, wird ansatzweise spürbar wie es Menschen mit Demenz ergeht, wenn sie ihre Erinnerungen, ihre Identität verlieren.

auch für Betreuungskräfte

Kommunikation mit Haut und Hand

Termine: 21.05.2019 – 10:30 Uhr bis 18:00 Uhr

Seminar-Nr.: 527-19-OP | **Gebühr:** 155,00 €

Seminarleitung: Susanne Büssenschütt

Zielgruppe: Mitarbeitende im sozialen Dienst, Betreuungskräfte, Pflegekräfte

Kommunikation ist im Betreuungsalltag unerlässlich. Doch was ist, wenn die zu Betreuenden darin eingeschränkt sind, z.B. durch demenzielle Veränderungen? Dann können gezielte Berührungen die verbale Kommunikation ersetzen!

Daher wird in diesem Seminar das wichtige Thema der wohl-tuenden, muskelentspannenden Berührung behandelt und mit Praxisübungen verinnerlicht. Menschen, die an Demenz erkrankt sind, kann man mit wohlwollenden Berührungen positiv erreichen. Diese richtig einzusetzen erfordert Fingerspitzengefühl & Beobachtungsfähigkeit. Mit viel Input und Selbsterfahrung nähern Sie sich diesem Thema.

Gartentherapeutisches Seminar – Aktivierung im Garten und in der Natur

Termine: 22.05.2019 – 9:00 Uhr bis 23.05.2019 – 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 516-19-OP | **Gebühr:** 295,00 €

Seminarleitung: Susanne Büssenschütt

Zielgruppe: Betreuungskräfte; Ergotherapeuten/-innen; Begleitender Dienst; Therapeutisch arbeitende Personen die ihr Handlungsfeld erweitern wollen; Altenpfleger/-innen; Gärtner/-innen mit Erfahrungen im sozialen Arbeitsfeld; Ehrenamtliche

In der Gartentherapie werden durch Pflanzen, Natur und Gartenaktivitäten das soziale, psychische und physische Wohlbefinden des Menschen positiv beeinflusst. Um die Lebensqualität von Bewohnern/Gästen/Klienten zu verbessern und deren Aktionsradius in die Natur zu erweitern, lernen Sie gartentherapeutische Angebote kennen, die Sie in Einzel- oder Kleingruppenangebote umsetzen können. Durch jahreszeitlich orientierte Aktivitäten der Gartenpflege werden die Sinne angeregt, um Vergessenes spür-, fühl-, schmeck- oder riechbar zu machen.

auch für Betreuungskräfte

Kinaesthetics in der Betreuungsarbeit – Rückenschonendes und kräftesparendes Bewegen leicht gemacht!

Termine: 3.06.2019 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 510-19-OP | **Gebühr:** 155,00 €

Seminarleitung: Jürgen Prüßner

Zielgruppe: Betreuungskräfte und Hilfskräfte aus ambulanter oder stationärer Betreuung, oder aus der Tagespflege, sowie sonstige Interessierte

Bewegen, Positionieren und Transferieren gehört zur täglichen Betreuungsarbeit. Mitarbeitende unterstützen, leiten an oder übernehmen ganz die notwendigen Bewegungen für Ihre Bewohner/Klienten. Dabei besteht die Gefahr, dass die Bewegungsabläufe für beide nicht gesundheitsförderlich gestaltet sind.

Lernen Sie daher in diesem sehr praktischen Seminar die eigene Beweglichkeit und die Ihrer Bewohner/Klienten möglichst (rücken-)schonend, förderlich und für beide kräftesparend zu gestalten.

auch für Betreuungskräfte

Märchen und Geschichten in der Betreuung von Menschen mit Demenz gezielt einsetzen

Termine: 2.07.2019 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 514-19-OP | **Gebühr:** 150,00 €

Seminarleitung: Anne Grothe

Zielgruppe: Betreuungskräfte, Fach- und Hilfskräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

Häufig sind Märchen älteren und demenziell veränderten Menschen noch aus Jugend und Kindheit vertraut. Der Einsatz von Märchenarbeit kann Sicherheit schaffen und die Gefühlsebene ansprechen, die bei vielen Menschen mit Demenz noch lange erhalten bleibt. Somit hilft der Einsatz von Märchen im Betreuungsalltag dabei, diese Menschen zu erreichen und deren Wohlbefinden zu steigern.

Erlernen und erproben Sie in diesem Seminar unterschiedliche Einsatzmöglichkeiten für Ihre Berufspraxis!

Kaffeeklatsch mit Goethe

Termine: 4.07.2019 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 517-19-OP | **Gebühr:** 145,00 €

Seminarleitung: Anne Grothe

Zielgruppe: Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter/-innen, Präsenzkräfte, Hilfskräfte oder Ehrenamtliche in der Altenpflege oder im Sozialen Dienst

NEU

In diesem Seminar möchten wir uns mit literarischen Feinheiten beschäftigen (Gedichte, kleines Träumebuch herstellen, Poesiealbum, berühmte Paare usw.). Es wird u.a. in Bezug auf eine festlich gedeckte Tafel biografisch an altbekannte Gedichte und Dichter erinnert.

Daneben erarbeiten wir einige praktische Angebote im kreativen Bereich, die z. B. im Rahmen eines Literaturkreises oder Lesenachmittags eingesetzt werden können. Sie lernen viele neue Möglichkeiten zum Einsatz im Betreuungsalltag kennen!

auch für
Betreuungs-
kräfte

Betreuungsangebote für immobile Menschen planen und durchführen

Termine: 9.07.2019 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 512-19-OP | **Gebühr:** 150,00 €

Seminarleitung: Anne Grothe

Zielgruppe: Betreuungskräfte in der Altenhilfe, Fach- und Hilfskräfte in der Altenpflege oder im Sozialen Dienst

Auch immobile oder bettlägerige Menschen haben Anspruch auf adäquate Beschäftigung und Betreuung. Dieses Seminar bietet Ihnen praxisbezogene Ideen und Tipps, um diese Menschen zu aktivieren und sie bedürfnisgerecht zu betreuen.

Sie werden befähigt individuelle und vielseitige Betreuungs- und Beschäftigungsangebote speziell für immobile Menschen zu planen und durchzuführen.

auch für
Betreuungs-
kräfte

Lebensfreude durch Bewegung, Tanz, Rhythmus und Musik

Termine: 12.09.2019 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 506-19-OP | **Gebühr:** 150,00 €

Seminarleitung: Irma Groß

Zielgruppe: Betreuungskräfte, Fach- und Hilfskräfte in der Pflege, Behindertenhilfe oder im Sozialen Dienst

In unserer täglichen Arbeit kommen wir oft an Grenzen unserer kommunikativen Möglichkeiten. Mit Worten allein erreichen wir vor allem demenziell veränderte Menschen häufig nicht.

Eine andere Ebene der Begegnung bieten Bewegung, Tanz, Rhythmus und Musik. Freude kann gemeinsam erlebt werden. Kontakt und Kommunikation können auf spielerische Art gelingen. Häufig können die Menschen mit und ohne Demenz an frühere Erlebnis- und Erfahrungswelten anknüpfen.

Was Männer im Alter wirklich interessiert! – Anregende Aktivitätsangebote für Männer

Termine: 20.09.2019 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 536-19-OP | **Gebühr:** 155,00 €

Seminarleitung: Gunda Hoßbach

Zielgruppe: Betreuungskräfte, Pflegehilfskräfte

In den Angeboten innerhalb der Tagesgestaltung sind Sie gefordert auf die Interessen und Bedürfnisse der männlichen Senioren einzugehen.

In diesem Seminar werden Möglichkeiten kreativer, ideenreicher männlicher Tagesgestaltung vorgestellt und miteinander erarbeitet. Die Orientierung an Berufen, Hobbies, Interessen und lebensgeschichtlicher Ereignisse ist hierfür als Grundlage zu betrachten. Am Ende des Seminartages steht eine Vielfalt von Aktivierungs-ideen zur Verfügung, welche den männlichen Senioren Freude machen werden.

auch für
Betreuungs-
kräfte

Verstehender Umgang mit Demenzkranken

Termine: 27.09.2019 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 501-19-OP | **Gebühr:** 150,00 €

Seminarleitung: Gunda Hoßbach

Zielgruppe: Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter/-innen, Präsenzkräfte, Hauswirtschaftskräfte

Sicherheit, Wertschätzung, Zugehörigkeit, Geborgenheit und Nähe gehören im sozialen Miteinander zu den Grundbedürfnissen eines Menschen.

Wenn wir uns dessen bewusst sind und uns auch eigene Unzulänglichkeit zugestehen, schaffen wir die Basis des verstehenden Umgangs mit Menschen mit Demenz.

Das Seminar gibt Einblick in die Innenwelt von demenziell Erkrankten und zeigt Wege der Kommunikation und Interaktion auf. Konkrete Handlungshilfen in der Betreuung und Pflege werden vermittelt.

NEU

auch für
Betreuungs-
kräfte

Mit Kräuterduft die Herzen der Senioren bewegen

Termine: 8.10.2019 – 10:30 Uhr bis 18:00 Uhr

Seminar-Nr.: 528-19-OP | **Gebühr:** 155,00 €

Seminarleitung: Susanne Büssenschütt

Zielgruppe: Betreuungskräfte, alle Interessierten

Sie lernen Möglichkeiten der Gruppen- und Einzelaktivierung (auch am Bett) mit mobilen Naturschalen kennen.

Die Gartenaktivierung ist ein Weg, um Menschen mit und ohne Demenz auf der emotionalen Ebene zu erreichen, Sinne und Feinmotorik anzuregen und die Lebensqualität zu verbessern. Bei vielen Betroffenen kann diese Aktivierung an biografische Erlebnisse anknüpfen. Außerdem werden Kräuterrezepte von Früher als Aktivierung erprobt.

NEU

Stiftung

**Reichsbund
freier
Schwestern**


„So viel Hilfe wie nötig – So viel Selbst wie möglich“

Die Stiftung Reichsbund freier Schwestern ist Eigentümerin von sieben vollstationären Altenpflegeeinrichtungen. Diese werden durch die Reichsbund freier Schwestern gemeinnützige GmbH betrieben und bieten neben stationärer Pflege und Kurzzeitpflege unterschiedliche Angebote von der Tagespflege bis zum Essen auf Rädern.



Neben der klassischen Altenpflege widmen wir uns seit 1975 den Fachbereichen der Gerontopsychiatrie und der Pflege und Betreuung von an Multipler Sklerose und Apallischem Syndrom erkrankten Menschen.

Eine Tagespflege, Betreutes Wohnen, eine Wohngruppe für Senioren sowie niederschwellige Angebote wie z. B. Essen auf Rädern ergänzen unser Leistungsspektrum.

Gemäß unserem Leitspruch „So viel Hilfe wie nötig – So viel Selbst wie möglich“ bieten wir eine optimale Unterstützung, welche auf die jeweilige Lebenssituation zugeschnitten ist. So bleiben Selbstständigkeit und Selbstbestimmtheit lange erhalten und unsere Bewohnerinnen und Bewohner sowie Kurzzeit- und Tagespflegegäste wissen sich jederzeit geborgen und gut versorgt.

Zur Verwirklichung dieser Ziele bedarf es motivierter und kompetenter Mitarbeiter. Aus diesem Grund besteht seit Jahrzehnten eine Kooperation mit der IN VIA Akademie.

Informationen zum Reichsbund freier Schwestern erhalten Sie unter: www.reichsbund-freier-schwwestern.de.



Altersbedingte Krankheiten – Wissen und Handeln für den Arbeitsalltag von Betreuungs-, Service und Hauswirtschaftskräften

auch für
Betreuungs-
kräfte



Termine: 9.10.2019 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 543-19-0P | **Gebühr:** 150,00 €

Seminarleitung: Susanne Büssenschütt

Zielgruppe: Betreuungs-, Service und Hauswirtschaftskräfte

Welche Reaktionen und Verhaltensweisen sind typisch bei Demenz, Parkinson, Schlaganfall, Halbseitenlähmung, Herz-Kreislauf-erkrankungen usw.? Wie kann man positiv auf dieses Verhalten reagieren? Dies wird im Seminar erarbeitet.

Außerdem findet eine Auseinandersetzung mit häufig genutzten Hilfsmitteln, wie Rollator oder Rollstuhl, sowie auch mit allgemeinen altersbedingten Sinnes-einschränkungen statt.

NEU

Weg von der Babysprache – empathische Begegnung (nicht nur) mit demenziell veränderten Menschen

auch für
Betreuungs-
kräfte



Termine: 14.10.2019 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 508-19-0P | **Gebühr:** 150,00 €

Seminarleitung: Bernd Hoffmann

Zielgruppe: Pflegepersonal, Betreuungskräfte, Mitarbeitende des Sozialen Dienstes, sonstige Interessierte

Was sind die Hintergründe für diese „Babysprache“ und wie kann man der „Verkindlichungs-Falle“ entkommen? Was genau diese kritische Umgangsformen eigentlich sind und worauf man achten sollte, um jene zu vermeiden, wird im Seminar thematisiert. Hinweise und praktische Tipps zur Umsetzung einer respektvollen Kommunikation, die zugleich die erforderliche Nähe zum Bewohner nicht missen lässt, runden das Seminar ab. Die angemessene Kommunikation mit demenzen Menschen wird hierbei besonders berücksichtigt.

RICHTIG. GUT. VERPFLEGT.

Hauswirtschaft und Ernährung

Der Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung zeichnet sich durch innovations- und zukunfts-fähige Bildungsangebote aus. Wir bieten Ihnen mit unserem vielfältigen Spektrum an aktuellen Themen, hoher Fachlichkeit und dem Fokus auf Theorie-Praxisvernetzung die Möglichkeit, fachliche und personale Kompetenzen zu erwerben. Wählen Sie für sich und Ihr Team das Passende aus, um sich so den komplexen beruflichen Aufgaben zu stellen.

www

Unser gesamtes Bildungsangebot finden Sie unter www.invia-akademie.de



auch für
Betreuungs-
kräfte

B+

Bitte achten Sie auf diesen Button

Diese Seminare sind besonders empfehlenswert für:

- Pflegeassistenten/-innen
- Präsenzkkräfte
- Alltagsbegleiter/-innen
- Betreuungskräfte



-
- > ALLE BERUFSGRUPPEN IM GESUNDHEITSWESEN
 - > FÜHRUNGS- & LEITUNGSKRÄFTE
 - > FACH- & ASSISTENZKRÄFTE
-

WEITERBILDUNGEN

Diätetisch geschulte/r Fachkraft/Koch/Köchin (DGE)	46
Der Heimkoch/Die Heimköchin (IHK)	47
Verpflegungsbetriebswirt (IHK)	48
Rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation für Ausbilderinnen, Ausbilder und Mitarbeitende (ReZA)	49
Fachkraft für Arbeitstraining, Arbeitstherapie, Sonderpädagogik	50
Beratende Fachkraft im Verpflegungsbereich	51
Beraterin/Berater für nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsgastronomie	52
Hygienebeauftragte/r für die Bereiche Pflege und Hauswirtschaft	53
Hygienebeauftragte/r für die Bereiche Kita und Schule	54

SEMINARE

Führen, Leiten und Kommunikation

Führen und Leiten von Mitarbeitenden	56
Konfliktmanagement	56
„Nichts geht mehr! – Oder doch?“ Herausfordernde Führungssituationen meistern	56
Mitarbeitende mit Teilhabeeinschränkungen führen und begleiten	56
Was tun? Die Mitarbeitenden werden auch nicht jünger!	56
Umgang mit psychisch kranken Menschen	56
Umgang mit suchtkranken Menschen	57
Begegnung mit dementen Menschen – Die Verwirrtheit verstehen lernen	57
Durch Arbeit Menschen mit Lernbeeinträchtigungen fördern	57

Management

Hauswirtschaft: kreativ und ideenreich für eine nachhaltige Entwicklung – Workshop	57
Professionelle Hauswirtschaft	57
Gesetze und Verordnungen – Relevante Rechtsvorschriften kompakt	57
Optimierung von Hauswirtschaftsprozessen: Lager-, Reinigungs- und Abfallmanagement	58
Wir sind wichtig für's Haus! Marketingfaktor Hauswirtschaft	58
Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie	58
Verpflegungsmanagement – Individuelle Lösungen für Ihre Verpflegung	58

Ernährung, Verpflegung und Service

Professionelle Menüplanung für Einrichtungen der Altenhilfe	58
Optimierung von Küchenprozessen: Einkauf, Menüplanung und Speisenproduktion	58

Diätetik-Auffrischung – Auf dem neusten Stand bleiben	59
Diäten – sinnvoll oder unsinnig?	59
Spezielle Diätetik – Sonderkostformen implementieren	59
Wenn nichts mehr geht“ – Sondenkost – Ernährungsmanagement	59
Diabetesmanagement – Neuste Erkenntnisse umsetzen	59
Ernährung im Alter	59
Mahlzeit – mehr als satt werden! Ernährung – Esskultur – Service	60
Ernährung bei Demenz – Mit allen Sinnen essen	60
Kau- und Schluckstörungen in Theorie und Praxis	60
Fingerfood – Essen als basale Stimulation	60
Smoothfood – Die feine Art Essen zuzubereiten	60
Ernährung in schwierigen Lebenslagen und am Lebensende	60
Altersbedingte Krankheiten – Wissen und Handeln	41
Herbstvielfalt in der Vollwert-Küche – leicht umgesetzt	61
Allergien und Ernährung – Hypersensitivitäten sind auf dem Vormarsch	61
Anrichten und Präsentieren von Speisen – was darfs denn sein?	61
Bildungstag Hauswirtschaft – Verpflegung	61
Servicekultur in der Gemeinschaftsgastronomie	61

Hygienemanagement

Hygiene auf dem neusten Stand – AufbauSeminar für Hygienebeauftragte	61
Hygienemanagement in der Gemeinschaftsgastronomie	62
Lebensmittelhygiene aktuell	62
Lebensmittelhygiene in Wohnküchen und Hausgemeinschaften	62

Reinigungs- und Wäschereimanagement

Grundlagen des Reinigungsmanagements	62
Innovatives Reinigungsmanagement und Kostenrechnung	62
Bildungstag Hauswirtschaft – Reinigung	62
Prozess- und Kostenoptimierung im Textilbereich	63
Hygiene und Risikoanalysen im Wäscheprozess	63
Bildungstag Hauswirtschaft – Wäscherei	63

Ausbildung

Prüfungsvorbereitungen für Auszubildende	63
--	----

Verpflegung in Kindergärten, Kindertagesstätten und Schulen

Ausschreibung von Verpflegungsleistungen für Kitas und Schulen – was ist zu beachten?	63
Andere Länder – anderes Essen! Kulturelle Verpflegungsvielfalt in Kitas und Grundschulen	63

Der Berufsverband Hauswirtschaft bietet folgende Seminare an:

Arbeits- und Gesundheitsschutz in der Hauswirtschaft

06.05.2019 in Frankfurt/Main
Referent: Sascha Kühnau

**Der richtige Ton in jeder Lebenslage
Ein Seminar für Hauswirtschaft und Pflege**

21.05.2019 in Stuttgart
Referentin: Susanne Helbach-Grosser

**Kein Stress mit der Lebensmitte
Entdeckungsreise ins eigene Leben für
hauswirtschaftliche Führungskräfte**

03.06.2019 in Frankfurt/Main
Referentinnen: Marliese Iselin
und Sigrid Wörner

Update für Ausbilderinnen

12.09.2019 in Hannover
Referentin: Anna Rave

**Kennzahlen in der Hauswirtschaft:
praxisnah und leicht verständlich**

08.10.2019 in Frankfurt/Main
Referentin: Gabriele Tronsberg

Weitere Informationen und Anmeldung:

 **Berufsverband
Hauswirtschaft.**

Waiblinger Straße 11/3
71384 Weinstadt
Tel.: 07151 43770
Fax: 07151 47625

E-Mail: fortbildung@berufsverband-hauswirtschaft.de
Homepage: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Die ausführlichen Seminarbeschreibungen und
das Anmeldeformular finden Sie im Internet:
www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Anzeigen

OPTIK JÜRGENS

Brillen & Kontaktlinsen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Krumme Grube 2 | 33098 Paderborn | Tel. 05251 27977
www.optik-jürgens.de

Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE, diätetisch geschulte/r Koch/Köchin/DGE Beginn mit Abschnitt 1

Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

**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 und Diätetik.

Ihr erworbenes Wissen setzen Sie in unserer Lehrküche durch die Zubereitung abwechslungsreicher und schmackhafter Mahlzeiten um. Dabei sind die Ausgewogenheit und richtige Zusammenstellung wichtig, insbesondere, wenn bei chronischen Krankheitsbildern eine dauerhafte Diät eingehalten werden muss.

Menschen, die unter Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, benötigen in der Verpflegung eine individuelle Beratung und Verköstigung, auch diese findet Berücksichtigung. Somit führen diätetisch geschulte Fachkräfte/Köche/Köchinnen (DGE) eine wichtige Rolle aus, da bedarfsgerechte Ernährung für die Lebensqualität der Bewohner/-innen/Kunden/-innen entscheidend ist.

Die Weiterbildung umfasst 300 Unterrichtseinheiten inklusive eines Projektprozesses und der dreiteiligen Prüfung. Sie ist von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zertifiziert.



LEHRGANGSLEITUNG

Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 2908-50

m.lange-wagner@invia-akademie.de

GASTDOZENT/-IN

> Dr. Ute Delius

> Hans-Dieter Kahler

> Annette Rave

Termine: 23. Oktober 2019, 10:30 Uhr bis 30. Oktober 2019, 16:15 Uhr
Die Termine der einzelnen Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 227-19-1HG | Gebühr: 2.950,00 € inkl. Prüfung und DGE-Zertifikat

Zielgruppe: Köche/Köchinnen und artverwandte Berufe, z.B. Hauswirtschafter/-innen, Wirtschafter/-innen, Bäcker/-in, Konditor/-in

WWW

Weitere Infos finden Sie unter:

**[www.invia-akademie.de/
in-via-akademie/
bildungsangebote-suchen](http://www.invia-akademie.de/in-via-akademie/bildungsangebote-suchen)**





Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser
IN VIA Hotel günstige Angebote
(siehe Seite 108)

Der Heimkoch/Die Heimköchin (IHK) Beginn mit Abschnitt 1

Die Verpflegung und Versorgung in den Fokus nehmen

In Kooperation mit dem Forum Diätetik & 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 Schaffen von Möglichkeiten, damit Bewohnerinnen und Bewohner an der Menüplanung beteiligt werden und in der Mahlzeitenzubereitung aktiv mitwirken können. Sie erwerben umsetzbare, effektive und praxisnahe Kenntnisse für Ihren beruflichen Kontext und können verschiedene Konzepte wie Fingerfood oder Smoothfood langfristig umsetzen. Sie tragen somit maßgeblich zur Verbesserung der Lebensqualität und der Versorgung/Verpflegung bei.

Schwerpunkte der Weiterbildung:

- > Entwicklung eines umfassenden Verständnisses zur Verpflegung älterer Menschen sowie Menschen mit besonderem Hilfebedarf
- > Erweiterung Ihrer Kompetenzen in der Führung und Anleitung von Mitarbeitenden
- > Vermittlung umfassender Kenntnisse über Ernährung, Diätetik und Zubereitung verschiedener Kostformen wie Fingerfood, Smoothfood etc. in Theorie und Küchenpraxis in unserer Lehrküche
- > Entwicklung eines Verständnisses für Esskultur und Biografiearbeit
- > Selbständige Planung und Durchführung von Projektprozessen (Projektarbeit)

Die Weiterbildung umfasst 250 Unterrichtseinheiten und schließt mit einem zweitägigen Kolloquium inklusive der IHK-Prüfung ab.

LEHRGANGSLEITUNG

Herbert Thill und
Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 2908-50
m.lange-wagner@invia-akademie.de

GASTDOZENT/-IN

> Ralf Klöber
> Ester Pauly

Termine: 23. September 2019, 10:00 Uhr bis 27. September 2019, 14:30 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 202-19-1HG | Gebühr: 3.550,00 € inkl. Prüfung und IHK-Zertifikat

Zielgruppe: Köche/Köchinnen, Hauswirtschaftler/-innen, hauswirtschaftliche Fachkräfte in der Alten- und Behindertenhilfe

Verpflegungsbetriebswirt (IHK)

In Kooperation mit dem Gastronomischen Bildungszentrum e.V. –
einer Bildungseinrichtung der IHK Koblenz

Die Anforderungen im Verpflegungsbereich steigen mit jedem Jahr. Rechtliche Vorgaben, Digitalisierung, Küche 4.0, gesellschaftliche Verantwortung und Fachkräftemangel sind dabei nur einige Schlagwörter. Um zunehmend den wachsenden Verantwortungsbereich meistern zu können, sollen Führungskräfte aus Großküchen fachlich gut aufgestellt sein. Küchen- und Betriebsleiter müssen wirtschaftliche und gesellschaftliche Entwicklungen einschätzen, betriebliche Abläufe organisieren und neue Strategien entwickeln können. Innerhalb des Zertifikatslehrgangs werden Ihnen Kompetenzen und Inhalte vermittelt, die Sie optimal auf diese Aufgaben sowie Herausforderungen als Verpflegungsbetriebswirt/in vorbereiten.

Themenschwerpunkte der Weiterbildung sind:

- > Betriebswirtschaftliche Grundlagen
- > Unternehmensführung
- > Kommunikation und Mitarbeiterführung
- > Qualitätssicherung
- > Betriebslehre in der GV
- > Controlling, etc.

Der Lehrgang ist in insgesamt zwölf Studienmodule mit unterschiedlich langen Präsenztagen, zwei schriftlichen Prüfungen sowie der Durchführung und Dokumentation eines Projektprozesses gegliedert.

Fordern Sie die ausführlichen Unterlagen an!

LEHRGANGSLEITUNG

Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 2908-50

m.lange-wagner@invia-akademie.de

Termine: 3. September 2019, 10:30 Uhr bis 5. September 2019, 16:15 Uhr
Die Termine der einzelnen Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 201-19-1HG | Gebühr: auf Anfrage

Zielgruppe: Führungskräfte und deren Stellvertreter aus Gemeinschaftsverpflegung und Cateringunternehmen, Köchin/Koch, Hauswirtschafter/in, Diätassistenten

SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser
IN VIA Hotel günstige Angebote
(siehe Seite 108)



www

Weitere Infos finden Sie unter:
[www.invia-akademie.de/
 in-via-akademie/
 bildungsangebote-suchen](http://www.invia-akademie.de/in-via-akademie/bildungsangebote-suchen)



Rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation für Ausbilderinnen, Ausbilder und Mitarbeitende (ReZA), Beginn mit Abschnitt 1

Optimierung pädagogisch-didaktischer Kompetenzen im Bereich der beruflichen Rehabilitation

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.

Sie erhalten die Möglichkeit, sich in Theorie und Praxis mit den Kompetenzfeldern Ausbildung junger Menschen mit Behinderung, pädagogische und didaktische Aspekte in der Ausbildung junger Menschen mit Behinderung, System der beruflichen Rehabilitation und Recht etc. auseinanderzusetzen und Ihre Handlungsmöglichkeiten für Ihren Arbeitsalltag zu erweitern.

Diese Zusatzqualifikation orientiert sich an den Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen gemäß § 66 BBiG / § 42m HwO mit einem erforderlichen Umfang von 320 Stunden. Diesen Umfang deckt diese Zusatzqualifikation durch eine handlungsorientierte und praxisbezogene Vermittlung der Kompetenzfelder in Präsenzseminaren und Studien- und Lerngruppentreffen ab. Unterstützend finden eine eigenständige Vor- und Nachbereitung der Lehrgangsinhalte sowie ein begleitender Projektprozess statt.

Ziel dieser Zusatzqualifikation ist es, Ihre pädagogisch-didaktischen Kompetenzen im Bereich der beruflichen Rehabilitation zu optimieren. Dieser Zertifikatslehrgang schließt mit einem Kolloquium ab.

Fordern Sie die ausführlichen Unterlagen an!

START
noch in
2018

LEHRGANGSLEITUNG

Erna Grafmüller und
Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 2908-50
m.lange-wagner@invia-akademie.de

Termine: 15. Oktober 2018, 10:30 Uhr bis 18. Oktober 2018, 16:15 Uhr
 Die Termine der einzelnen Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
 Seminar-Nr.: 276-18-1HG | Gebühr: 2.660,00 € inkl. Kolloquium

Zielgruppe: Ausbilderinnen, Ausbilder und Mitarbeitende in Bereichen beruflicher Rehabilitation bzw. in beruflichen Bildungsmaßnahmen für Menschen mit besonderem Förderbedarf

Fachkraft für Arbeitstraining, Arbeitstherapie, Sonderpädagogik für Hauswirtschaft und Handwerk, Beginn mit Abschnitt 1

Auszubildende, Praktikanten und Klienten fördern, anleiten und begleiten

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. Wir vermitteln Ihnen kompetentes Fachwissen und erweitern Ihre für diesen Aufgabenbereich notwendigen sozialen und persönlichen Kompetenzen.

Sie erwerben Kenntnisse und Kompetenzen in den Bereichen:

- > Rolle - Institution - Kommunikation
- > Umgang mit psychisch kranken Menschen
- > Umgang mit suchtkranken Menschen
- > Umgang mit Konflikten und Besonderheiten der Gesprächsführung
- > Durch Arbeit Menschen mit Lernbeeinträchtigungen fördern
- > Methodentraining
- > Persönliche Kompetenz und Gestaltung von Beziehungen zu Auszubildenden/ Praktikanten/Bewohnern/Klienten

Der Gesamtumfang beträgt 272 Unterrichtseinheiten inklusive der Durchführung eines Projektprozesses, Projektgruppentreffen und Einzel- oder Gruppensupervision. Dieser Zertifikatslehrgang schließt mit einem Kolloquium ab.

Fordern Sie die ausführlichen Unterlagen an!

START
noch in
2018

LEHRGANGSLEITUNG

Erna Grafmüller und
Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 2908-50
m.lange-wagner@invia-akademie.de

Termine: 15. Oktober 2018, 10:30 Uhr bis 18. Oktober 2018, 16:15 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 277-18-1HGz276-18 | Gebühr: 2.350,00 € inkl. Kolloquium

Zielgruppe: Hauswirtschaftler/-innen, hauswirtschaftliche Fachkräfte, Köchinnen und Köche, Ausbilder/-innen der Hauswirtschaft und des Handwerks, Fachkräfte des Handwerks



WWW

Weitere Infos finden Sie unter:
**[www.invia-akademie.de/
in-via-akademie/
bildungsangebote-suchen](http://www.invia-akademie.de/in-via-akademie/bildungsangebote-suchen)**



SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser
IN VIA Hotel günstige Angebote
(siehe Seite 108)

Beratende Fachkraft im Verpflegungsbereich

Beratungs- und Schulungsprozesse in den Fokus nehmen

Als hauswirtschaftliche Fachkraft, z.B. diätetisch geschulte/r Fachkraft, Köchin/Koch oder Heimkoch/Heimköchin sind Sie stets gefordert in Ihrem Berufsalltag Menschen in ihrer Ernährungssituation zu beraten und zu begleiten, sowie Mitarbeitende zu schulen und anzuweisen.

Das Aufgabenfeld birgt einige Herausforderungen und bedarf neben einer diätetischen Professionalität insbesondere auch sozialer und methodisch-didaktischer Fähigkeiten.

Die Weiterbildung unterstützt Sie als qualifizierte Fachkraft der Gemeinschaftsverpflegung/Hauswirtschaft dabei, Ihre Kompetenzen weiter zu entwickeln, um dem komplexen Anforderungsprofil im Bereich der Ernährungsberatung/-schulung gerecht werden zu können.

Die Inhalte der Weiterbildung lassen sich folgenden vier Lernbereichen zuordnen:

- > Ziele und Aufgaben einer Beratung
- > Kommunikation und Gesprächsformen in der Beratung
- > Didaktik und Methodik in der Beratung und Schulung
- > Durchführung von Beratungs- und Schulungseinheiten in Theorie und Praxis
- > Methodentraining
- > Persönliche Kompetenz und Gestaltung von Beziehungen zu Bewohnern/Klienten

Die Weiterbildung umfasst 120 Unterrichtseinheiten und gliedert sich in:

- > zwei dreitägige und einen zweitägigen Abschnitt
- > Durchführung und Dokumentation eines Projektprozesses
- > eintägiges Kolloquium

Die Weiterbildung schließt mit einer qualifizierten Teilnahmebescheinigung ab. Fordern Sie weitere Informationen bezüglich Zulassungsvoraussetzungen und fachlichen Inhalten an!

Wir beraten Sie gerne auch individuell.

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 2908-50

m.lange-wagner@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

Erna Grafmüller

Termine: 21. Oktober 2019, 10:30 Uhr bis 23. Oktober 2019, 16:15 Uhr

Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!

Seminar-Nr.: 249-19-1HG | Gebühr: auf Anfrage

Zielgruppe: Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, diätetisch geschulte Fachkräfte, Köchin/Koch, Heimkoch/Heimköchin

Berater/-in für nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsgastronomie Beginn mit Abschnitt 1

Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor in der Gemeinschaftsgastronomie

Großhaushalte sind durch den großen Einsatz an Lebensmitteln und den hohen Verbrauch an Energie wichtige Konsumfaktoren und können durch eine nachhaltige Wirtschaftsweise einen erheblichen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte können wichtige Akteure für diese Entwicklung sein, da bei den komplexen Prozessen in einer Großküche viele Ansätze zur Schonung von Ressourcen und zur Einsparung von Energie und CO₂-Emission möglich sind. Der Einsatz von saisonalen, regionalen und biologischen Lebensmitteln ist dabei nur ein Beitrag von vielen.

Der Anspruch zum nachhaltigen Wirtschaften findet sich auch in den Leitbildern vieler Träger im Sozial- und Gesundheitswesen, da sie die Notwendigkeit einer nachhaltigen Entwicklung aus gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Gründen sehen. Für Großküchen in sozialen Einrichtungen werden diese Anforderungen zur Herausforderung. Im Rahmen eines von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) geförderten Projektes hat die IN VIA Akademie die Weiterbildung Berater/ Beraterin für nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsgastronomie entwickelt, in der die Teilnehmenden dazu befähigt werden, Großküchen im Nachhaltigkeitsprozess zu beraten und zu begleiten.

Dabei werden spezifische Ansätze in folgenden Arbeitsbereichen ermittelt und umgesetzt:

- > Einkaufsmanagement und Speisenplanung
- > Prozessoptimierung in der Speisenproduktion
- > Lagerhaltung
- > Reinigungsmanagement
- > Abfallmanagement und Entsorgung/ Vermeidung von Lebensmittelabfällen
- > Energiemanagement



PROGRAMMVERANTWORTUNG
& PROJEKTLEITUNG

Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 2908-50
m.lange-wagner@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

Xenia Romadina

Tel. 05251 2908-57
x.romadina@invia-akademie.de

Termine: 12. März 2019, 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Die Termine der einzelnen Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 251-19-1HG | Gebühr: auf Anfrage

Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte der Hauswirtschaft und der Gemeinschaftsgastronomie

WWW

Weitere Infos finden Sie unter:
[www.invia-akademie.de/
in-via-akademie/
bildungsangebote-suchen](http://www.invia-akademie.de/in-via-akademie/bildungsangebote-suchen)



Hygienebeauftragte/r für die Bereiche Pflege und Hauswirtschaft

Berufsbegleitende Weiterbildung

Die Einhaltung von Hygienestandards wird in § 114/115 SGB XI der MDK-Prüfkriterien, in den Heimgesetzen und den Hygieneverordnungen der jeweiligen Bundesländer sowie im Infektionsschutzgesetz eingefordert. In der aktuellen Empfehlung des Robert-Koch-Instituts zur Infektionsprävention in Heimen wird deshalb darauf hingewiesen, dass eine sachgerechte Umsetzung notwendiger und gesetzlich vorgeschriebener Hygienestandards am ehesten durch fortgebildete Hygienebeauftragte zu gewährleisten ist.

Wir schulen examinierte Pflegekräfte und hauswirtschaftliche Fachkräfte. Dadurch erhalten Einrichtungen die Möglichkeit, ein fachlich kompetentes Hygieneteam zu bilden, das Hygienestandards sowohl im pflegerischen als auch im hauswirtschaftlichen Arbeitsbereich effektiv umsetzen kann.

Folgende Inhalte werden von Pflege- und Hauswirtschaftskräften gemeinsam bearbeitet:

- > Grundlagen der Hygiene
- > gesetzliche Vorgaben und Richtlinien sowie deren Umsetzung
- > das Infektionsschutzgesetz, usw.

Die Weiterbildung gliedert sich auf in eine Präsenzwoche mit 40 UE, die Durchführung, Beurteilung und Erstellung verschiedener Praxisaufgaben innerhalb der jeweiligen Einrichtung, für die 80 UE angerechnet werden sowie in einem abschließenden Reflexionstag, an dem die Ergebnisse der Praxisaufgaben vorgestellt werden. Die Weiterbildung umfasst somit 120 UE und schließt mit einer qualifizierten Teilnahmebescheinigung zur/zum Hygienebeauftragten ab.

Bitte geben Sie bei Ihrer Anmeldung Ihre Berufsausbildung an.

HINWEIS !

Findet in 2019 mehrfach statt:

- > 270-19-1PG: 24. - 28.06.2019
- > 271-19-1PG: 14. - 18.10.2019

SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser IN VIA Hotel günstige Angebote (siehe Seite 108)

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 2908-50

m.lange-wagner@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

Harald Geese

GASTDOZENT/-IN

> Rosana Jetschmanegg

> Prof. Dr. Manfred H. Wolff

Termine: Präsenzwoche 21. Januar 2019, 8:45 Uhr bis 25. Januar 2019, 15:15 Uhr
Der Reflexionstag findet am 28. Mai 2019 statt.

Seminar-Nr.: 269-19-1PG | Gebühr: 645,00 € inkl. Reflexionstag

Zielgruppe: Pflegefachkräfte und Hauswirtschaftsfachkräfte in (teil-)stationären Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe

Hygienebeauftragte/r für die Bereiche Kita und Schule

Eine gute Hygienepraxis dient in Kitas und Schulen als primäre Maßnahme zur Vorbeugung von Infektionen. Hygienebeauftragte haben die Aufgabe, ein Hygienekonzept zu erstellen und dieses in der Einrichtung zu überprüfen und stetig zu aktualisieren. Sie sind Bindeglied und Ansprechperson für Leitung, Team, Eltern und Aufsichtsbehörden. In Ihrer Funktion erfassen Sie kritische Prozesse und sorgen dafür, dass die Hygienepraxis in den täglichen betrieblichen Ablauf übernommen und gelebt wird.

In der zweitägigen Veranstaltung erhalten Sie das notwendige und aktuelle Fachwissen, um diese Prozesse effektiv und qualitätssicher begleiten und umsetzen zu können.

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Xenia Romadina

Tel. 05251 2908-57

x.romadinar@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

> ANNETTE RAVE

Termine: 9. Mai 2019, 9:30 Uhr bis 10. Mai, 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 283-19-0H | Gebühr: 280,00 €

Zielgruppe: Fachkräfte aus Kita und Schule, Hygienebeauftragte/r



Ernährungsbildung mit allen Sinnen: Die Initiative Ich kann kochen!

Ich kann kochen! ist die bundesweite Initiative für praktische Ernährungsbildung von Kita- und Grundschulkindern. Wir qualifizieren kostenfrei ErzieherInnen, GrundschullehrerInnen und SozialpädagogInnen dafür, mit Kindern in ihren Einrichtungen zu kochen.

Die Initiatoren von Ich kann kochen! sind die Sarah Wiener Stiftung und die Krankenkasse BARMER. Wir möchten, dass Kinder frische Lebensmittel kennenlernen und ihren eigenen Geschmack entdecken. Deshalb holen wir pädagogische Fach- und Lehrkräfte und Kinder gemeinsam an die Töpfe. In eintägigen Fortbildungen machen ausgebildete ErnährungsexpertInnen die PädagogInnen fit mit Kindern in der Küche, im Klassenraum oder in der Kitagruppe auf Geschmacksreise zu gehen.

Die Sarah Wiener Stiftung plant zusammen mit der IN VIA Akademie und IN VIA Paderborn e.V. gemeinsame Fortbildungen zur Initiative Ich kann kochen!



Praktische Ernährungsbildung für Kinder. Eine Initiative von:



Anmeldung & Informationen

www.sarah-wiener-stiftung.de

www.ichkannkochen.de

E-Mail: mitmachen@sw-stiftung.de

Die Sarah Wiener Stiftung

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“

engagiert sich die gemeinnützige Sarah Wiener Stiftung bereits seit 2007. Unsere Mission ist es, die Ess- und Kochkultur für jetzige und nachfolgende Generationen zu erhalten sowie Spaß am Kochen und an Genuss zu vermitteln.

Hauswirtschaft ist ein Motor für Nachhaltigkeit.

Sie wollen Ihre Großküche für die Zukunft aufstellen?
Das Thema Nachhaltigkeit ist Ihnen ein Anliegen?
Sie möchten durch kleine Umstellungen viel erreichen?

Dann sind wir Ihr Partner für die notwendigen Prozesse. Im Fachbereich Hauswirtschaft & Ernährung verknüpfen wir Bildung und Beratung, um Großküchen auf dem Weg zu einer ressourcenschonenden und nachhaltigen Wirtschaftsweise zu unterstützen. Komplexe Prozesse, geringe Personalressourcen und oftmals knappe Budgetierungen finden dabei Berücksichtigung.

Unsere **Berater/Beraterinnen für nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsgastronomie** unterstützen Großküchen bei der Umsetzung von Nachhaltigkeitszielen, indem sie die umfangreichen Abläufe systematisch erfassen und auswerten. Die fachliche Begleitung bei der Implementierung ergänzt das Angebot bei Bedarf.

In unserem Projekt wurde ein Ansatz entwickelt, der die umfangreichen Prozesse in der Großküche abbildet, um realistische Maßnahmen identifizieren und umsetzen zu können.

Rund um das Verpflegungsmanagement gibt es mehr als 110 nachhaltige Zielwerte aus folgenden Prozessen:

- + Einkaufsmanagement und Speisenplanung
- + Prozessoptimierung in der Speisenproduktion
- + Lagerhaltung
- + Reinigungsmanagement
- + Abfallmanagement und Entsorgung/
Vermeidung von Lebensmittelabfällen
- + Energiemanagement



Sie können aus unseren Angeboten auswählen, was dem Stand und den Zielen Ihrer Einrichtung entspricht:

- + Informationsveranstaltung für Trägerverbände und Einrichtungen
- + Durchführung von Inhouse-Schulungen oder Workshops für Teams und Abteilungsleitungen
- + Durchführung einer Analyse und Beratung zur Ermittlung individuell geeigneter Maßnahmen zur Nachhaltigkeit
- + Fachliche Begleitung während des Umstellungsprozesses

Wir möchten Sie motivieren, sich mit kleinen Schritten auf den Weg zu machen, um Verantwortung für zukünftige Generationen zu übernehmen!

KONTAKT

Helga Weber
Giersmauer 35
33098 Paderborn
Tel. 05251 2908-14
Fax 05251 2908-29
h.weber@invia-
akademie.de



Weitere Informationen zum Projekt finden Sie unter
www.oekologischehauswirtschaft.de

gefördert durch



Deutsche
Bundesstiftung Umwelt

www.dbu.de

Das Projekt wird von der
Deutschen Bundesstiftung
Umwelt (DBU) gefördert.



Führen und Leiten von Mitarbeitenden

Termine: 18.11.2019 – 10:30 Uhr bis 20.11.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 248-19-0H | **Gebühr:** 395,00 €

Seminarleitung: Erna Grafmüller

Zielgruppe: Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Teamleitungen

NEU

Führungskräfte haben die Aufgabe, die Zielsetzungen ihres Hauses zu gewährleisten und gleichzeitig für ein gutes Arbeitsklima sowie die Motivation der Mitarbeitenden Sorge zu tragen.

Wir zeigen Ihnen die Einflüsse auf den Führungsprozess auf und vermitteln Ihnen die wesentlichen Führungsverhaltensweisen sowie die Grundlagen zum Führen und Leiten – ganz praktisch.

Sie trainieren gezielte Techniken zur Kommunikation und Gesprächsführung ein und können somit herausfordernde Situationen professionell bewältigen. Sie erhalten die Gelegenheit das eigene Führungsverhalten zu überprüfen und zu optimieren.

Konfliktmanagement

Termine: 21.11.2019 – 10:30 Uhr bis 22.11.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 247-19-0H | **Gebühr:** 285 €

Seminarleitung: Erna Grafmüller

Zielgruppe: Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Teamleitungen

NEU

Konflikte begleiten uns meist unerwünscht und allzu oft durch den Arbeitsalltag und sind belastend für das Betriebsklima. Auftretende Konflikte zu lösen gehört zu der Schlüsselkompetenz einer Führungskraft. Damit die Zusammenarbeit positiv bleibt, müssen Meinungsdiskrepanzen und Unstimmigkeiten geklärt werden.

Sie lernen die Konflikte offen anzusprechen und herausfordernde Situationen besser zu bewältigen. Zur Unterstützung werden Sie praktische Lösungsansätze anhand von Fallbeispielen ausarbeiten.

„Nichts geht mehr! – Oder doch?“ Herausfordernde Führungssituationen meistern

Termine: 22.05.2019 – 10:30 Uhr bis 23.05.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 245-19-0H | **Gebühr:** 285,00 €

Seminarleitung: Erna Grafmüller

Zielgruppe: Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Teamleitungen

Stetige, schnell aufeinander folgende Veränderungen, hoher Zeitdruck, begrenzte Personalressourcen, Konflikte zwischen Mitarbeitern, fehlende Motivation, hoher Krankenstand, ... da sind Führungskräfte in besonderer Weise gefordert. Gelassenheit und Klarheit in der Führung sind notwendig.

Sie befassen sich mit solchen besonders herausfordernden Führungssituationen und den damit zusammenhängenden Themen und Fragestellungen, damit gute Arbeitsbeziehungen und Leistungsbereitschaft wieder möglich werden.

Mitarbeitende mit Teilhabebeeinträchtigungen führen und begleiten

Termine: 24.10.2019 – 10:30 Uhr bis 25.10.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 246-19-0H | **Gebühr:** 280,00 €

Seminarleitung: Erna Grafmüller

Zielgruppe: Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Teamleitungen, Ausbilder/innen

Der Arbeitsbereich Hauswirtschaft bietet für Mitarbeitende mit Teilhabebeeinträchtigungen verschiedene Arbeits- und Beschäftigungsmöglichkeiten. Diese Mitarbeitenden benötigen eine besondere Anleitung und Unterstützung, um ihre Arbeit gut und sicher zu bewältigen. Häufig kommt es vor, dass sie durch ihr Verhalten viel Aufmerksamkeit, Zeit und Kraft binden.

Wir nehmen diese Arbeitssituationen in den Blick und geben Ihnen Impulse zur Begleitung und Unterstützung. Sie reflektieren ihr Führungsverhalten und lernen mit Konflikten, Widerständen und Krisen umzugehen.

Was tun? Die Mitarbeitenden werden auch nicht jünger!

Termine: 9.05.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 243-19-0H | **Gebühr:** 180,00 €

Seminarleitung: M. Christine Klöber

Zielgruppe: Führungskräfte der Hauswirtschaft

NEU

In hauswirtschaftlichen Abteilungen ist der hohe Altersdurchschnitt wohl bekannt. Doch fehlt es häufig noch an Strategien und Konzepten, wie diese Kolleginnen und Kollegen bis zum Renteneintrittsalter gesundheitlich gut gefördert werden können.

Als Führungskraft sind Sie für die Initiativen für diese Mitarbeitenden verantwortlich. Das Thema der betrieblichen Gesundheitsförderung, die Möglichkeiten der Arbeitsanpassung an den alternden Menschen und praktikable Hilfestellungen sind Schwerpunkte des Seminars.

Umgang mit psychisch kranken Menschen – Durch Wissen Handlungen verstehen können

Termine: 11.03.2019 – 9:30 Uhr bis 12.03.2019 – 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 257-19-0Hz276-18-3 | **Gebühr:** 270,00 €

Seminarleitung: Prof. Dr. Wolfgang Schwarzer

Zielgruppe: Mitarbeitende der Hauswirtschaft und anderer Berufsfelder in psychosozialen Einrichtungen

Sie arbeiten in Einrichtungen, in denen Sie bei Ihrer täglichen Arbeit mit psychisch kranken Menschen in Kontakt kommen? Der Umgang mit diesen Menschen bedarf besonderer Formen und stellt eine Herausforderung an die Betreuenden da.

Lernen Sie mit Gefühlen, Emotionen und Verhalten von psychisch kranken Menschen umzugehen. Sie erhalten einen kompakten Überblick zur Klassifikation psychischer Störungen sowie deren Ursachen, Verläufe, auslösenden Faktoren, Behandlungs- und Rehabilitationsmöglichkeiten.



Umgang mit suchtkranken Menschen – Begegnungen in verschiedenen Arbeitsfeldern

Termine: 13.3.2019 – 10:30 Uhr bis 14.3.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 258-19-0Hz276-18-4 | **Gebühr:** 270,00 €

Seminarleitung: Andrea Pfeifer

Zielgruppe: Mitarbeitende der Hauswirtschaft und anderer Berufsfelder in Einrichtungen der Suchthilfe

In vielen Einrichtungen der Suchthilfe wird die Mitarbeit von suchtkranken Menschen als therapeutisches Feld genutzt. Die Begleitung dieser Zielgruppe stellt sehr hohe Anforderungen an das Personal. Daher benötigen Sie einen umfassenden Einblick zum Thema Sucht.

Sie erhalten einen Überblick zu den unterschiedlichsten Formen von Suchterkrankungen, deren Ursachen und Verlaufsformen. Die Vorstellung und Umsetzung suchtspezifischer Konzepte ermöglicht Ihnen einen souveränen Umgang mit dieser Personengruppe.

Begegnung mit dementen Menschen – Die Verwirrtheit verstehen lernen

Termine: 30.09.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 215-19-0H | **Gebühr:** 170,00 €

Seminarleitung: Michael Blum

Zielgruppe: Mitarbeitende aus der Hauswirtschaft, Assistenz- und Betreuungskräfte

auch für
Betreuungs-
kräfte

B+

Demenzen und Verwirrtheit gehören zu den häufigsten Erkrankungen im Alter und stellen eine Herausforderung für unsere Gesellschaft dar. Die Menschen werden immer älter und auch die Zahl der Menschen mit Demenz wird weiter steigen. Wie begegnen Sie diesen Menschen in Arbeitssituationen?

Sie erhalten die Grundlagen zu den Krankheitsbildern sowie eine Einführung in die Validation. Sie lernen Verhaltensweisen und deren Bedeutung für Ihre Arbeit kennen. Die Wertschätzung und Unterstützung im Umgang mit dementen Menschen sind essenziell für Ihren beruflichen Alltag.

Durch Arbeit Menschen mit Lernbeeinträchtigungen fördern

Termine: 22.05.2019 – 10:30 Uhr bis 23.05.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 259-19-0Hz276-18-6 | **Gebühr:** 270,00 €

Seminarleitung: Christa Anna Fischer

Zielgruppe: Ausbilderinnen, Ausbilder und Mitarbeitende in Bereichen beruflicher Rehabilitation bzw. in beruflichen Bildungsmaßnahmen für Menschen mit besonderem Förderbedarf

Menschen mit multiplen Problemlagen wie Lernbeeinträchtigungen, Verhaltensauffälligkeiten und psychischen Störungen benötigen individual abgestimmte berufliche und berufsübergreifende Lerninhalte und Begleitung. Um diese Menschen zielgerichtet und nachhaltig zu erreichen, müssen Sie deren Bedürfnisse differenzieren und verstehen können. Dazu stellen wir Ihnen die Klassifizierung von Behinderungen sowie die Ursachen und Formen von Lernbeeinträchtigungen vor. Wir arbeiten mit Ihnen Wege zu entsprechenden Handlungs- und Förderansätzen für Ihre Arbeitspraxis aus.

NEU

Hauswirtschaft: kreativ und ideenreich für eine nachhaltige Entwicklung

Termine: 21.05.2019 – 10:30 Uhr bis 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 242-19-0H | **Gebühr:** 180,00 €

Seminarleitung: M. Christine Klöber

Zielgruppe: Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte

NEU

Eines steht fest: die Hauswirtschaft bietet Zukunftsperspektiven. Angetrieben durch den demografischen und sozialen Wandel sowie durch die weltweit schwindenden Ressourcen wird es zu einer erhöhten Nachfrage an nachhaltigen hauswirtschaftlichen Dienstleistungen kommen. In diesem Workshop wollen wir kreativ und ideenreich diesen Herausforderungen begegnen, denn der Veränderungsbedarf ist allgegenwärtig. Gemeinsam erarbeiten wir, wie Sie die Veränderungsprozesse professionell begleiten, den Wandel einleiten und die daraus resultierenden Chancen nutzen können. Entdecken Sie neue Potenziale!

Professionelle Hauswirtschaft in Familienferien- stätten und Einrichtungen der Müttergenesung

Termine: 7.01.2019 – 13:00 Uhr bis 9.01.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 240-19-0H | **Gebühr:** 320,00 €

Seminarleitung: Dorothe Bertlich-Baumeister

Gastdozen/-in: Annette Rave

Zielgruppe: Hauswirtschafts- und Küchenleitungen

Unter dem Motto ‚Gemeinsam zum Ziel, gemeinsam Lösungen entwickeln und gemeinsam an Herausforderungen wachsen‘ laden wir Sie zu dieser Veranstaltung ein. Professionelle Hauswirtschaft verbindet mehrere Aspekte wie eine optimale Versorgung der verschiedenen Bereiche, die Einhaltung rechtlicher Vorgaben und hygienischer Standards sowie wirtschaftliches Handeln.

Wir geben Ihnen einen Querschnitt zu Themen, wie Qualitätsmanagement und rechtliche Aspekte, Führung von Mitarbeitenden und Kommunikation. In Theorie und Küchenpraxis erfahren Sie aktuelles zum Einsatz von Lebensmitteln bei Unverträglichkeiten.

Gesetze und Verordnungen – Aktuelle Rechtsvorschriften in der Praxis

Termine: 29.10.2019 – 10:30 Uhr bis 30.10.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 211-19-0H | **Gebühr:** 280,00 €

Seminarleitung: M. Christine Klöber

Zielgruppe: Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte

Die betriebliche Arbeit in der Hauswirtschaft ist geprägt von Rechtsvorschriften. Angefangen vom Arbeitsrecht über das Bildungsrecht bis hin zu fachspezifischen Regelungen. Es müssen eine Vielzahl von gesetzlichen Vorschriften beachtet und eingehalten werden. Für Führungskräfte ist es notwendig, auf dem aktuellen Stand der an sie gestellten Anforderungen zu bleiben. Sie erhalten einen Überblick zu den gesetzlichen Rahmenbedingungen und deren Umsetzung in Ihrer Arbeitsfeld.

Optimierung von Hauswirtschaftsprozessen: Lager-, Reinigungs- und Abfallmanagement

Termine: 8.07.2019 – 10:30 Uhr bis 9.07.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 274-19-0Hz251-19-4 | **Gebühr:** 280,00 €

Seminarleitung: M. Christine Klöber

Zielgruppe: Fachkräfte der Hauswirtschaft und Gemeinschaftsgastronomie

NEU

Was können Sie in der Lagerhaltung optimieren?
Wie können Sie Reinigungsprozesse effizienter gestalten und was können Sie im Zeichen der Nachhaltigkeit tun?
Wie sieht eine rechtmäßige Abfallentsorgung aus und welche Möglichkeiten haben Sie, um das Abfallaufkommen zu reduzieren?
Diesen Fragen und mehr gehen Sie in dieser Veranstaltung nach.

Gemeinsam entwickeln Sie Strategien zur Umsetzung der vermittelten Themen in Ihrer Einrichtung. Entfalten Sie zusammen mit uns das Potenzial Ihres Betriebes!

Wir sind wichtig für's Haus! Marketingfaktor Hauswirtschaft

Termine: 13.11.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 224-19-0H | **Gebühr:** 180,00 €

Seminarleitung: Ralf Klöber

Zielgruppe: Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Teamleitungen

Kundenorientierung und Außendarstellung werden zu immer wichtigeren Wettbewerbsfaktoren im Dienstleistungs- und Gesundheitsmarkt. Daher ist es erforderlich, dass hauswirtschaftliche Mitarbeitende nicht nur gute Arbeit leisten, sondern diese auch möglichst erfolgreich nach außen präsentieren.

Sie lernen Ihre Aufgaben als Teil des Gesamtmarketings einer Einrichtung zu erkennen und zu schätzen. Sie erfahren, wie Sie mit einfachen Mitteln zu einer besseren Serviceorientierung und Außenwirkung beitragen können. Jeder weiß es, die ersten fünf Sekunden sind entscheidend!

Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie

Termine: 12.03.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 239-19-0Hz251-19-1 | **Gebühr:** 175,00 €

Seminarleitung: Ralf Klöber

Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte der Gemeinschaftsgastronomie

Das Thema Nachhaltigkeit ist kein kurzlebiger Modetrend, sondern in vielen Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie Bestandteil des Unternehmensleitbildes geworden. Dabei sichern sich die Verantwortlichen der Gemeinschaftsgastronomie über die Auseinandersetzung mit der Küche der Zukunft einen echten Wettbewerbsvorteil.

Wir zeigen Ihnen wie Sie Schritt für Schritt nachhaltige Aspekte ohne große Eingriffe in das Tagesgeschäft in Ihre Praxis integrieren. Kleine Verhaltensregeln bewirken dabei eine große Veränderung.

Verpflegungsmanagement – Individuelle Lösungen für Ihre Verpflegung

Termine: 13.03.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 233-19-0Hz251-19-2 | **Gebühr:** 175,00 €

Seminarleitung: Ralf Klöber

Zielgruppe: Fachkräfte der Hauswirtschaft und Gemeinschaftsgastronomie

Der Verpflegungsbereich steht seit Jahren immer wieder vor großen Herausforderungen. Kostendruck und gesetzliche Reglementierungen zwingen dazu, die Effizienz und Wirtschaftlichkeit permanent zu stärken.

Wir vermitteln Ihnen die wichtigsten Elemente des Verpflegungsmanagements. Außerdem lernen Sie die Verpflegungsdienstleistungen und deren Abläufe intensiv kennen. Sie erfahren wie Sie trotz großer Herausforderungen wirtschaftliches Handeln betreiben und dabei eine hochwertige Verpflegungsleistung erbringen können.

Professionelle Menüplanung für Einrichtungen der Altenhilfe

Termine: 19.11.2019– 10:30 Uhr bis 20.11.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 217-19-0H | **Gebühr:** 280,00 €

Seminarleitung: Herbert Thill

Zielgruppe: Köchinnen/Köche, Hauswirtschaftler/-innen, Küchenleitungen

An 365 Tagen im Jahr werden bis zu sechs Mahlzeiten täglich produziert und ausgegeben. Die richtige Menüplanung bedeutet effektivere Abläufe in einer Küche. Die wichtigsten Ressourcen wie Lebensmittel, Zeit und Finanzen können effizienter eingesetzt werden. Jedoch geschieht die wichtige Planungsarbeit, die zu einer Menüerstellung gehört, oft nebenbei. Sie lernen das Instrument der Menüplanung - auch per PC - richtig einzusetzen und so zur Qualitätsverbesserung sowie Effizienzsteigerung beizutragen.

Optimierung von Küchenprozessen: Einkauf, Menüplanung und Speisenproduktion

Termine: 27.05.2019 – 10:30 Uhr bis 29.05.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 273-19-0Hz251-19-3 | **Gebühr:** 390,00 €

Seminarleitung: Dorothe Bertlich-Baumeister

Zielgruppe: Fachkräfte der Hauswirtschaft und Gemeinschaftsgastronomie

NEU

Sie wollen in Ihrer Küche effizienter arbeiten, Kosten optimieren und Prozesse leichter gestalten? Dann sind Sie in dieser Veranstaltung genau richtig! Mit einem konsumgerechten und regional ausgerichteten Einkauf können Beschaffungsprozesse besser strukturiert und Einsparungen generiert werden. Eine bedarfsgerechte Menüplanung macht die Tischgäste zufriedener und hat viele Vorteile für den Betrieb. Durch eine verbesserte Speisenproduktion können Arbeitsabläufe vereinfacht, Energie eingespart und Abfallaufkommen reduziert werden.

Betrachten Sie alltägliche Prozesse aus einem neuen Blickwinkel!



Diätetik-Auffrischung – Auf dem neusten Stand bleiben

Termine: 8.04.2019 – 13:00 Uhr bis 11.04.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 219-19-0H | **Gebühr:** 395,00 €

Seminarleitung: Annette Rave

Gastdozent/-in: Hans-Dieter Kahler

Zielgruppe: Diätetisch geschulte Fachkräfte, Köchinnen/Köche, Diätköchinnen/-köche, Diätassistenten

Das Wissen um die Zubereitungsrichtlinien spezieller Diäten im Großküchenbereich und die Einhaltung der Diätverordnung bedürfen einer ständigen Reflexion und Erneuerung. Wir frischen Ihr diätetisches Grundwissen auf und stellen Ihnen die aktuellen Erkenntnisse über verschiedene Diäten - auch in der Küchenpraxis in der neuen Lernküche - vor. Sie aktualisieren und vertiefen Ihr Wissen anhand ausgewählter Themen, wie Diabetes mellitus, Reduktionskost und den aktuellen Stand der Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten.

Diäten – sinnvoll oder unsinnig?

Termine: 16.09.2019 – 10:30 Uhr bis 17.09.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 241-19-0H | **Gebühr:** 235,00 €

Seminarleitung: Annette Rave

Zielgruppe: Köchinnen/Köche, Hauswirtschaftler/-innen und Mitarbeitende der Küche

Diäten gibt es viele - aber welche sind konform mit der aktuellen Diätetik und welche sind wann einsetzbar? Sie vertiefen in kompakter Form Ihr Wissen zur Leichten Vollkost, Reduktionskost (Adi-positas), natriumarmen Kost und Ernährung bei Diabetes mellitus. Dabei orientieren wir uns an den Vorgaben des Rationalisierungsschemas. Wir stellen Ihnen Wege zur professionellen Menüplanung und -abwandlung sowie deren Umsetzung in die Praxis vor.

Spezielle Diätetik – Sonderkostformen implementieren

Termine: 7.05.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 229-19-0H | **Gebühr:** 165,00 €

Seminarleitung: Annette Rave

Zielgruppe: Diätetisch geschulte Fachkräfte, Köchinnen/Köche, Diätköchinnen/-köche, Diätassistenten, Fachkräfte der Gemeinschaftsverpflegung

Manche Erkrankung bedarf einer speziellen Diätetik oder Sonderkostform, um Linderung zu schaffen und Lebensqualität zu sichern. Wir vermitteln Ihnen die Grundkenntnisse einer klinischen Ernährung sowie die Neuauflagen in diesem Bereich.

Sie lernen die Grundlagen für die Kost bei Fettstoffwechselstörungen und Gicht kennen. Sie erfahren die Besonderheiten und die Möglichkeiten der praktischen Umsetzung bei der Ernährung bei Niereninsuffizienz und Dialyse sowie bei Mangelernährung.

Wenn nichts mehr geht – Sondenkost - Ernährungsmanagement

Termine: 8.05.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 220-19-0H | **Gebühr:** 165,00 €

Seminarleitung: Annette Rave

Zielgruppe: Fachkräfte aus der Hauswirtschaft und der Pflege

NEU

Die Situation in denen ältere Menschen nicht genügend Nahrung oder Flüssigkeit zu sich nehmen häuft sich im beruflichen Pflegealltag. Nach Ansicht der Krankenkasse ist jeder zweite Pflegebedürftige mangelernährt, dabei sind die Ursachen sehr unterschiedlich.

Wir vermitteln Ihnen praxisnah welche Maßnahmen Sie zur Verbesserung der Nahrungsaufnahme und Sicherung der oralen Verpflegung einleiten können. Insbesondere werden die Themen Sondenkost, Nahrungsverweigerung sowie Mangelernährung mit Einbezug des Expertenstandards transparent vermittelt.

Diabetesmanagement – Neuste Erkenntnisse umsetzen

Termine: 18.09.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 250-19-0H | **Gebühr:** 155,00 €

Seminarleitung: Annette Rave

Zielgruppe: Fachkräfte aus der Gemeinschaftsverpflegung und Pflegefachkräfte

Diabetes gehört zu den größten Volkskrankheiten in Deutschland. Nach aktuellen Prognosen wird sie künftig noch schneller ansteigen. Die Ernährung stellt einen wichtigen Baustein bei der Behandlung von Diabetes dar. Informieren Sie sich über die praktische Umsetzung des Diabetesmanagement, die Vorgaben der Diätverordnung sowie die aktuellen Rahmenbedingungen bei der Versorgung von Diabetikern. Damit Sie die Anforderungen, die eine Ernährung bei Diabetes stellt, bedarfsgerecht und sicher umsetzen können.

Ernährung im Alter – Ernährungsmanagement

Termine: 9.10.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 228-19-0H | **Gebühr:** 165,00 €

Seminarleitung: Annette Rave

Zielgruppe: Mitarbeitende aus der Küche/Service sowie der Pflege und Betreuung

auch für
Betreuungs-
kräfte

Das Speisenangebot ist für die Gesundheit, das Wohlbefinden und die Lebensqualität der Bewohnerinnen und Bewohner in Senioreneinrichtungen von zentraler Bedeutung. Außer dass die tägliche Verpflegung Genuss und Freude bereiten soll, ist sie in erster Linie für eine bedarfsgerechte Energie- und Nährstoffzufuhr notwendig und darf dabei die Bedürfnisse der Betroffenen nicht außer Acht lassen. Um diese Anforderungen an die Ernährung zu erfüllen, bedarf es einer strukturierten Vorgehensweise bei der Produktion und Verteilung sowie einer optimalen Zusammenarbeit zwischen den Bereichen Küche und Pflege.

Mahlzeit – mehr als satt werden! Ernährung - Esskultur - Service

Termine: 10.09.2019 – 10:30 Uhr bis 11.09.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 221-19-0H | **Gebühr:** 260,00 €

Seminarleitung: Annette Rave

Zielgruppe: Hauswirtschaftler/-innen, Mitarbeitende im Service, Assistenzkkräfte, Betreuungskräfte

auch für
Betreuungs-
kräfte

Man kann sie sehen, hören, riechen, schmecken und fühlen – die Dienstleistungen der Hauswirtschaft und Betreuung. Lassen Sie die Mahlzeiten erlebbar werden. Sie lernen Grundzüge der Ernährung im Alter und der Esskultur kennen. Sie erhalten Anregungen, wie Sie mit einem guten Service die Mahlzeiten fördernd gestalten können, so dass die Bewohner/-innen Freude und Lust am Essen bekommen. Sie bauen Ihre Kommunikationsfähigkeit und Methoden hinsichtlich des Umgangs mit Bewohner/-innen aus, die spezielle Anforderungen haben und auf Ihre Unterstützung beim Essen angewiesen sind.

Ernährung bei Demenz – Mit allen Sinnen essen

Termine: 5.06.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr oder

25.11.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 213-19-0H / 214-19-0H | **Gebühr:** 170,00 €

Seminarleitung: Sabine Pieck

Zielgruppe: Fachkräfte aus der Hauswirtschaft und Pflege, Assistenten- und Betreuungskräfte, Interessierte

auch für
Betreuungs-
kräfte

Die Ernährung dementiell erkrankter Menschen stellt Mitarbeitende der verschiedenen Bereiche immer wieder vor neue Herausforderungen, da für die Ernährung dieser Zielgruppe grundsätzlich keine krankheitsspezifischen Besonderheiten gelten. Vielmehr sind Sie gefragt, in den verschiedenen Phasen einer Demenz individuell auf die Ernährungs- und Trinkbedarfe sowie die Versorgung dieser Menschen einzugehen. Wir geben Ihnen einen Überblick zur ausreichenden Versorgung, um eine Mangelernährung vorzubeugen und geben Ihnen vielfältige Beispiele zu einer abwechslungsreichen Nahrungszubereitung und -darbietung.

Kau- und Schluckstörungen in Theorie und Praxis

Termine: 14.03.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr oder

12.11.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 225-19-0H / 226-19-0H | **Gebühr:** 150,00 €

Seminarleitung: Annette Rave

Gastdozent/-in: Prof. Dr. Nuka Kim

Zielgruppe: Mitarbeitende aus Hauswirtschaft, Pflege und Betreuung

auch für
Betreuungs-
kräfte

Im Alter sind sehr viele Menschen von Kau- und Schluckstörungen betroffen. Dieses kann sich zu einer schwerwiegenden Schluckstörung (Dysphagie) entwickeln. Infolgedessen es zu einer Mangelernährung bei den Betroffenen kommen kann. 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.

Fingerfood – Essen als basale Stimulation

Termine: 14.05.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr oder

25.09.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 203-19-0H / 204-19-0H | **Gebühr:** 180,00 €

Seminarleitung: Herbert Thill

Zielgruppe: Köchinnen/Köche, Hauswirtschaftler/-innen, Mitarbeitende der Küche, Pflege und Betreuung

auch für
Betreuungs-
kräfte

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. Um auf diese Weise Essen zu können, muss das Essen portionsgerecht angerichtet sein.

Wir zeigen Ihnen in Theorie und Küchenpraxis die Umsetzbarkeit eines Fingerfoodkonzeptes. Darüber hinaus erfahren Sie welche Speisen als Fingerfood geeignet sind und gewinnen kreative Rezeptideen.

Smoothfood – Die feine Art Essen zuzubereiten

Termine: 15.05.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr oder

26.09.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 205-19-0H / 206-19-0H | **Gebühr:** 180,00 €

Seminarleitung: Herbert Thill

Zielgruppe: Köchinnen/Köche, Hauswirtschaftler/-innen, Mitarbeitende der Küche und der Pflege

Bei Smoothfood handelt es sich um hochwertige Lebensmittel, die durch verschiedene Techniken in eine geschmeidige Konsistenz gebracht werden. Ziel dieser Ernährungsform ist eine ausreichende Versorgung von älteren Menschen mit Nährstoffen.

Da das Auge wie bekanntlich mit isst, soll das Essen entsprechend präsentiert werden und auch einen Genuss für den Gaumen darstellen – vor allem für Menschen mit Kau-/Schluckstörungen.

Wir zeigen Ihnen in Theorie und Praxis die Umsetzung sowie Zubereitungsformen, die Sie begeistern werden.

Ernährung in schwierigen Lebenslagen und am Lebensende

Termine: 3.04.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 212-19-0H | **Gebühr:** 170,00 €

Seminarleitung: Sabine Pieck

Zielgruppe: Fachkräfte der Hauswirtschaft/Küche, Pflege und Betreuung

auch für
Betreuungs-
kräfte

Pflegekräfte und hauswirtschaftliche Kräfte sind oft verunsichert, wenn sie schwerkranke und sterbende Menschen gut ernähren wollen. Da bei Betroffenen bei fortschreitender Erkrankung und Annäherung an den Tod deutliche Veränderungen in dem Umgang mit Nahrung zu beobachten sind. Was kann angeboten werden und worauf ist zu achten?

Sie erhalten eine Übersicht zu geeigneten Lebensmitteln und deren Darbietungsformen, auch bei schweren Kau- und Schluckstörungen. Wir stellen Ihnen unterstützende Hilfsmittel vor.



Herbstvielfalt in der Vollwert-Küche – leicht umgesetzt

Termine: 4.11.2019 – 13:00 Uhr bis 6.11.2019 – 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 216-19-0H | **Gebühr:** 350,00 €
Seminarleitung: Dorothe Bertlich-Baumeister
Zielgruppe: Fachkräfte und Mitarbeitende aus der Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft und Interessierte

Variationen aus der Vollwert-Ernährung sind in der Gemeinschaftsgastronomie eine genussvolle Ergänzung zum herkömmlichen Speisenangebot. Frische, möglichst saisonale Zutaten lassen sich raffiniert miteinander kombinieren. Unser Knowhow ermöglicht es Ihnen die abwechslungsreichen Rezepte in Ihre Praxis umzusetzen.

Sie lernen Wissenswertes rund um die Vollwert-Ernährung und ihre gesundheitsfördernde Wirkung kennen. In unserer Lehrküche entdecken Sie die Vielfalt der Lebensmittel durch die Zubereitung raffinierter Speisen – ein intensives Farbspiel und guter Geschmack haben dabei oberste Priorität.

Allergien und Ernährung – Hypersensitivitäten sind auf dem Vormarsch

Termine: 13.11.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 223-19-0H | **Gebühr:** 155,00 €
Seminarleitung: Annette Rave
Zielgruppe: Fachkräfte und Mitarbeitende der Hauswirtschaft/Küche und Interessierte

Die steigende Anzahl an allergischen Erkrankungen und Reaktionen macht es erforderlich sich mit dem Thema Allergien und Ernährung auseinander zu setzen. Ausschlag, Übelkeit, Unwohlsein – dies können Hinweise auf eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit sein. Immer mehr Menschen klagen über solche Symptome.

Sie erhalten einen Überblick zu den aktuellen Erkenntnissen in der Allergieforschung, den rechtlichen Anforderungen zur Allergenzeichnung sowie zu den Möglichkeiten einer Ernährungstherapie.

Anrichten und Präsentieren von Speisen – was darfs denn sein?

Termine: 23.05.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 222-19-0H | **Gebühr:** 150,00 €
Seminarleitung: Annette Rave
Gastdozent/-in: Elvira Eiswirt
Zielgruppe: Mitarbeitende der Küche, Hauswirtschaft, Alltagsbegleitung und Betreuung

auch für
Betreuungs-
kräfte

Das Auge isst mit! und genau deshalb sollten Speisen appetitlich angerichtet sein. Doch wie sieht es im Arbeitsalltag sozialer Einrichtungen aus? Werden Ihre Speisen und kalten Platten zum besonderen Blickfang für Ihre Bewohner und Kunden? Holen Sie sich gute Ideen und 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 und Kunden immer wieder aufs Neue überraschen können.

Bildungstag Hauswirtschaft – Verpflegung

Termine: 23.09.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 260-19-0H | **Gebühr:** 140,00 €
Seminarleitung: Annette Rave
Zielgruppe: Angelernte Mitarbeitende aus Hauswirtschaft, Service und Interessierte

Mit den wachsenden Ansprüchen von Bewohnern und Gästen können Einrichtungen bei gleichzeitig begrenzten finanziellen Budgets nur mit geschulten Mitarbeitenden begegnen.

In dem Seminar werden die wichtigsten Aspekte einer Verpflegungsleistung bearbeitet. Angelernte Mitarbeitende aus dem Verpflegungsbereich erfahren neben den Grundlagen der Ernährung auch die Anforderungen an die Qualitätssicherung, die Lebensmittelhygiene und Aspekte der Arbeitssicherheit. Nehmen Sie Ihr Arbeitsfeld unter die Lupe!

Servicekultur in der Gemeinschaftsgastronomie – Das Service-Einmaleins

Termine: 8.10.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 234-19-0H | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Ralf Klöber
Zielgruppe: Mitarbeitende aus dem Service- und Betreuungsbereich

auch für
Betreuungs-
kräfte

Die Speisen- und Getränkeangebote in sozialen Einrichtungen orientieren sich an gastronomischen Standards. Bewohnern, Gästen oder Kunden einen guten Service zu bieten, ist also mehr als nur ‚Teller tragen‘. Es bedeutet Wertschätzung und Anerkennung und trägt dazu bei, dass sich die so betreuten Menschen wohlfühlen. Dabei erfährt die Ess- und Tischkultur gerade eine neue Wertigkeit.

Wir vermitteln Ihnen praxisnah die grundlegenden Servicestandards sowie die Grundzüge einer kundenorientierten Kommunikation.

Hygiene auf dem neusten Stand

Termine: 7.03.2019 – 8:45 Uhr bis 8.03.2019 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 263-19-0P | **Gebühr:** 285,00 €
Seminarleitung: Harald Geese
Gastdozent/-in: M. Christine Klöber
Zielgruppe: Hygienebeauftragte aus den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft

Weitere Termine unter
www.invia-akademie.de

Als Hygienebeauftragte in den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft werden Sie in immer vielfältigere Aufgabenbereiche des Hygienemanagements eingebunden. Wir ermöglichen Ihnen die Vertiefung und Weiterentwicklung Ihrer Kenntnisse. Sie werden über neue gesetzliche Bestimmungen und Veränderungen informiert. Durch den praxisorientierten Aufbau der Veranstaltung erlangen Sie Sicherheit im Umgang mit hygiene relevanten Anforderungen und deren zielgerichtete Umsetzung. Sie können Ihre aktuellen Fragen aus der Praxis mit den Fachdozenten klären sowie sich mit Kolleginnen/Kollegen intensiv austauschen.

Hygienemanagement in der Gemeinschaftsgastronomie

Termine: 17.09.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 235-19-0H | **Gebühr:** 175,00 €

Seminarleitung: Ralf Klöber

Zielgruppe: Fachkräfte aus der Gemeinschaftsgastronomie, Hygieneverantwortliche, Hygienebeauftragte

Die Ansprüche an ein umfassendes Hygienemanagement steigen. Jährlich werden zahlreiche Fälle gemeldet, bei denen es durch Mikroorganismen in Lebensmitteln zu Beschwerden kommt. Sie sind verantwortlich für das Hygienekonzept/-handbuch und die Einhaltung aller gesetzlichen Vorgaben zur Lebensmittelhygiene.

Wir geben Ihnen einen detaillierten Überblick zu den Zielen, dem Nutzen und den Trends in diesem Bereich. Wer gut über Hygienefragen informiert ist, kann sie auch sicher in der Praxis einhalten.

Lebensmittelhygiene aktuell

Termine: 14.03.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 231-19-0H | **Gebühr:** 165,00 €

Seminarleitung: Ralf Klöber

Zielgruppe: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus der Gemeinschaftsgastronomie

Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Gemeinschaftsgastronomie unterliegen den aktuellen Lebensmittelhygieneverordnungen und dem Infektionsschutzgesetz. Sie unterstehen einer Unterweisungspflicht.

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. Nur wer auf dem aktuellen Stand ist, kann in seiner Einrichtung hohe Hygienestandards sichern.

Lebensmittelhygiene in Wohnküchen und Hausgemeinschaften

Termine: 20.02.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 230-19-0H | **Gebühr:** 165,00 €

Seminarleitung: Ralf Klöber

Zielgruppe: Mitarbeitende in den Wohngruppen/ Hausgemeinschaften, Alltagsbegleitung, Betreuung, Koordination und Hauswirtschaft

Verschiedene Wohnformen wie Haus- und Wohngemeinschaften schaffen die Voraussetzung, den Alltag von Bewohnern familienähnlich zu gestalten. Dies sollte nicht an hygienischen Anforderungen scheitern. Die Umsetzung einer guten Lebensmittelhygienepaxis mit auf HACCP-basierenden Elementen ist daher in kleinen Küchen unumgänglich. 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.

auch für
Betreuungs-
kräfte

B+

Grundlagen des Reinigungsmanagements

Termine: 7.05.2019 – 10:30 Uhr bis 8.05.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 207-19-0H | **Gebühr:** 280,00 €

Seminarleitung: M. Christine Klöber

Zielgruppe: Fachkräfte der Hauswirtschaft, Führungskräfte/ Teamleitungen der Reinigung

Eine professionelle Reinigung trägt entscheidend zur Qualitätssicherung und Verbesserung der Wertschöpfungskette in einer Einrichtung bei. Sie erlangen umfassende Grundkenntnisse der modernen Gebäudereinigung wie Arbeitsablauf und Arbeitsorganisation. Darüber hinaus gewinnen Sie Fachkenntnisse im Umgang mit aktueller Reinigungstechnik und den entsprechenden Verfahren. Sie erarbeiten an Hand von Fallbeispielen die verschiedenen Prozesse sowie die Umsetzung von Qualitätskriterien und Standards.

Innovatives Reinigungsmanagement und Kostenrechnung

Termine: 11.11.2019 – 10:30 Uhr bis 12.11.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 208-19-0H | **Gebühr:** 280,00 €

Seminarleitung: M. Christine Klöber

Zielgruppe: Fachkräfte der Hauswirtschaft, Führungskräfte/ Teamleitungen der Reinigung

Bei der Gebäudereinigung können Unternehmen enorme Einsparpotenziale erreichen. Daher sollen Einrichtungen Verbesserungen in der Reinigungsqualität und der Kostenoptimierung vornehmen.

Sie analysieren und erstellen Leistungsverzeichnisse für den Reinigungsbereich und erhalten einen Einblick in die Personalbedarfsberechnung und die notwendigen Kennzahlen. Wir unterstützen Sie bei der Ermittlung von Richtleistungen und stellen Ihnen innovative Kostenberechnungen für Ihre Praxis vor.

Bildungstag Hauswirtschaft – Reinigung

Termine: 24.09.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 261-19-0H | **Gebühr:** 140,00 €

Seminarleitung: Annette Rave

Zielgruppe: Angelernte Mitarbeitende aus dem Reinigungsbereich

Professionelle Reinigung in einer Einrichtung trägt zur Schonung menschlicher Arbeitskräfte, zur Optimierung der Betriebsmittel und zur Werterhaltung eines Gebäudes bei. Das Allerwichtigste: Sie sichern die Qualität.

Wir geben Ihnen einen Überblick zu den vielseitigen Tätigkeitsfeldern der Reinigung. Schwerpunkte sind die Bedeutung der Qualitätssicherung, der Einsatz von Reinigungsmitteln und die Technik der Unterhaltsreinigung sowie Informationen über mögliche Unfallgefahren und eine ergonomische Arbeitsweise.



Prozess- und Kostenoptimierung im Textilbereich – wenn eigene Wäscherei, dann richtig!

Termine: 11.02.2019 – 10:30 Uhr bis 12.02.2019 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 209-19-0H | **Gebühr:** 280,00 €
Seminarleitung: M. Christine Klöber
Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte, Teamleitungen in der Wäscherei

NEU

Das Bermudadreieck Wäsche bestehend aus Kosten - Hygiene - Ansprüche stellt viele Wäschereien vor eine große Herausforderung. Alle Faktoren müssen gleichermaßen unter einen Hut passen.

Sie erhalten einen Überblick zu den rechtlichen Anforderungen an eine Wäscherei. Wir setzen uns intensiv mit der Textilkunde und den verschiedenen Waschverfahren und deren Folgen im Wäschekreislauf auseinander. Dazu stellen wir Ihnen die Entwicklung von wichtigen Wäsche-Kennzahlen vor und rechnen Aufwand und Kosten gegen. Anschließend zeigen wir systematisch die Prozessabläufe auf und identifizieren mögliche Schwachstellen in den Abläufen, mit der Möglichkeit der Verbesserung.

Hygiene und Risikoanalysen im Wäscheprozess

Termine: 18.11.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 210-19-0H | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: M. Christine Klöber
Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte, Teamleitungen in der Wäscherei

NEU

Wie viel Wäschehygiene schafft Sicherheit für die Kunden und für die Wäscherei gleichermaßen? Professionelles Textilmanagement bedeutet für Verantwortliche Einsatzfähigkeit, Sauberkeit, Keimarmut von Textilien in allen Bereichen einer Einrichtung sicherzustellen.

Sie erhalten einen Überblick der hygienischen Anforderungen an eine Wäscherei und professionell aufbereitete Wäsche. Wir erarbeiten die Möglichkeiten, um mikrobiologisch zu prüfen, ob alle Arbeitsschritte hygienisch sicher sind. Sie können praktisch ausprobieren wie die Hygieneprüfungen durchgeführt und wie eine Wäscherei-Risikoanalyse erstellt wird.

Bildungstag Hauswirtschaft – Wäscherei

Termine: 25.09.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 262-19-0H | **Gebühr:** 140,00 €
Seminarleitung: Annette Rave
Zielgruppe: Angelernte Mitarbeitende aus dem Wäschereibereich

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.

Sie erhalten Informationen zum Wäschekreislauf, zu verschiedenen Textilien sowie über Arten und Anwendungsbereiche von Waschmitteln. Die Darstellung der Hygienestandards und die Arbeitssicherheit ermöglichen Ihnen einen umfassenden Einblick, ebenso wie die wertvollen Tipps zur Umsetzung in die eigene Praxis.

Prüfungsvorbereitungen für Auszubildende

Termine: 23.04.2019 – 13:00 Uhr bis 26.04.2019 – 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 238-19-0H | **Gebühr:** 195,00 €
Seminarleitung: Dorothe Bertlich-Baumeister
Dozent/-in: Petra Laposchan
Zielgruppe: Auszubildende der Berufe Hauswirtschaft und Hotellerie

Mit KJP-Zuschuss

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.

Es werden besonders Präsentations- und Kommunikationstechniken vorgestellt und reale Prüfungssituationen in Theorie und Praxis geprobt. Durch thematisch verschiedene Workshops erlangen Sie Sicherheit in der Ausarbeitung von Aufgaben und in der eigenen Präsentation, so dass Sie sich den Herausforderungen in Prüfungssituationen stellen können.

Ausschreibung von Verpflegungsleistungen für Kitas und Schulen – was ist zu beachten!

Termine: 6.11.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 281-19-0H | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Annette Rave

NEU

Zielgruppe: Personen die in Kitas und Schulen an dem Prozess der Ausschreibung beteiligt sind, Kitaleitung, Schulleitung, Fördervereinsmitglieder und Interessierte

Wenn sich ein Kita- oder Schulträger dazu entscheidet Verpflegungsleistungen auszuschreiben, gilt das Vergaberecht. Dabei entstehen viele Fragen: Was sollte bei der Ausschreibung beachtet werden? Was muss in die Leistungsbeschreibung? Welche Mindestanforderungen sollen erfüllt werden?

In unserem Grundlagenseminar gehen wir diesen Fragen nach und geben Ihnen Anregungen, um für ihren Entscheidungsbereich eine ansprechende und qualitätsgesicherte Verpflegung zu wählen.

Andere Länder – anderes Essen! Kulturelle Verpflegungsvielfalt in Kitas und Grundschulen

Termine: 18.06.2018 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr oder 19.11.2019 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 284-19-0H/282-19-0H | **Gebühr:** 85,00 €
Seminarleitung: Annette Rave

Mit KJP-Zuschuss

NEU

Zielgruppe: Fachkräfte aus Kita- und Grundschule, ErzieherInnen, Lehrer/-innen, BetreuerInnen, Küchen- und Hauswirtschaftskräfte, Interessierte

Kinder aus vielen Kulturen sind heute zur Betreuung in den Kitas und Grundschulen. Beim Essen und Trinken kommen die jeweiligen Gewohnheiten und Bedürfnisse zusammen. Welche Besonderheiten es hierbei zu beachten gilt und wie die kulturelle Vielfalt genutzt werden kann, erfahren Sie in diesem Seminar. Sie erhalten Tipps wie Sie Kinder motivieren, sich mit Essen und Trinken zu beschäftigen und wie Sie die Bereitschaft etwas Neues zu probieren mit einfachen Tricks lenken können. Auch die Eltern sollten mit eingebunden werden, dazu erarbeiten wir gemeinsam mit Ihnen Beteiligungsmöglichkeiten.

Erfolgreich wirtschaften.

zertifizierte hauswirtschaftliche
Fort- und Weiterbildungen



■ **kompetente und individuelle Beratungsdienstleistungen**
von Hygiene bis zur Servicekultur

■ **staatlich zugelassene Fernlehrgänge mit
trägerinterner Prüfung und Zertifikat.**

Fachwirt/in für hauswirtschaftliches Management (KlöberKASSEL)
Geprüfte/r Hygienemanagement-Beauftragte/r für die Hauswirtschaft
Geprüfte/r Qualitätsmanagement-Beauftragte/r für die Hauswirtschaft



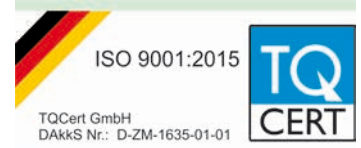
■ **Präsenzfort- und Weiterbildungen**
aktuelle Themen der Hauswirtschaft praxisnah vermittelt

■ **individuelle Inhouse-Schulungen und Einzelcoaching**
maßgeschneiderte Fortbildungen an Ihre individuellen Bedürfnisse angepasst

Tel. 0561 58 58 03 58
Fax 0561 58 58 03 48
c.kloeber@kloeber-kassel.de
www.kloeber-kassel.de

Anerkannter Träger
der Arbeitsförderung
nach §178 SGB III
(AZAV)

TQCert GmbH
DAkkS-Nr. D-ZE-16035-2



RAUM FÜR LEBENSART UND GENUSS – ...viele ist möglich!

KOCHEN. FEIERN. GENIEßEN.

Egal ob eine Lehrveranstaltung, ein Business- oder ein privates Event ... immer gilt: Gemeinsamkeit beim Kochen verbindet auf leckere und genussvolle Art. Unsere Küche ist perfekt für praktische Kocheinheiten im Rahmen von beruflicher Bildung und für wunderbare Kocherlebnisse mit Geschäftspartnern, Mitarbeitenden, der Familie oder Freunden.

Kochen als Fort- und Weiterbildung

Unser breit gefächertes Angebot an aktuellen Themen und unsere professionellen Dozenten werden Sie inspirieren. Lernen Sie die aktuellen Veränderungen in der Diätetik oder die verschiedenen Kostformen, wie Fingerfood oder Smoothfood, kennen. Durch die Kombination aus theoretischen Schulungen und praktischen Einheiten in der großzügig angelegten Lehrküche werden Sie viele Ideen für die Umsetzung in der eigenen Großküche erhalten.

Kochen als Firmen-Event

Stärken Sie Teamgeist und Kommunikation Ihrer Mitarbeitenden. Oder laden Sie Kunden ein, um diese auf entspannte Art kennenzulernen. Fernab vom Büro in einer für viele ungewöhnlichen Umgebung – einer Küche – gelingt mit Teamwork vieles leichter. Zusammenarbeit ist gefragt, Prozesse kommen in Fluss. Schenken Sie Ihren Kunden, Geschäftspartnern und Mitarbeitenden etwas ganz Wertvolles: Zeit zum Genießen – Raum für Kreativität.

Kochen als Exklusiv-Event!

Unsere Küche ist ebenfalls die ideale Location, wenn Sie/Ihre Gruppe an einem Termin Ihrer Wahl unter Anleitung von einem unserer Koch-Coaches kulinarisches Neuland betreten möchten. Sie bestimmen, was bei Ihrem Koch-Event auf der Speisekarte steht! Unsere Koch-Coaches zeigen Ihnen wie es mit viel Spaß und kreativen Ideen geht!

Kochen als Privat-Event

Die besten Partys enden in der Küche. Bei uns enden sie nicht nur dort, sondern sie fangen dort auch an! Unsere Eventküche bietet Raum für Geburtstage, Jubiläen oder Überraschungspartys, die allen Gästen lange in Erinnerung bleiben werden. Kochen ist mehr als nur die Zubereitung von Nahrung. Es ist ein wunderbares, kulinarisches Erlebnis!

„Gestalten Sie Ihr individuelles Koch-event mit unserer Unterstützung!“

KONTAKT

Manon Lange-Wagner
Akademieleitung

Giersmauer 35
33098 Paderborn

Tel. 05251 2908-50
Fax 05251 2908-29

m.lange-wagner@invia-
akademie.de



Weitere Informationen zum Projekt unter
www.invia-hotel.de/tagen/event-kochen

RICHTIG. GUT. QUALIFIZIERT.

Management

Die Bildungsangebote des Fachbereichs Management bilden die Bandbreite der Themen ab, die für Mitarbeitende im Management von Sozialen Einrichtungen und Diensten relevant sind. Für die (Weiter-)Entwicklung Ihrer fachlichen und personalen Kompetenzen finden Sie bei uns vielfältige Möglichkeiten.

www

Unser gesamtes Bildungsangebot finden Sie unter www.invia-akademie.de





- > ALLE BERUFSGRUPPEN IM GESUNDHEITSWESEN
- > FÜHRUNGS- & LEITUNGSKRÄFTE
- > FACH- & ASSISTENZKRÄFTE

WEITERBILDUNGEN

Betriebswirt/Betriebswirtin im Sozial- und Gesundheitswesen (Lehrgang 21)	70
Controlling in sozialen Organisationen – Wirtschaftliche Abläufe auf einem Blick	71
Personalfachwirt/Personalfachwirtin Caritas	72
Management-Assistent/-Assistentin in sozialen Organisationen	73
Systemisches Coaching mit Profil	74

SEMINARE

Betriebswirtschaftliche Steuerung

Grundlagen der BWL für Leitungen in stationären Einrichtungen der Altenhilfe	75
BWL für Leitungen in stationären Einrichtungen der Altenhilfe – Betriebsorganisation und Rechtsformen	75
Marketing in sozialwirtschaftlichen Unternehmen	75

Führen und Leiten

Datenschutz in Einrichtungen des Sozial- und Gesundheitswesen	75
Fachkundegrundlagen für Datenschutzbeauftragte im Sozial- und Gesundheitswesen	75
Moderation und Präsentation als Kommunikationsinstrumente	75
Kommunikation als Führungsinstrument – Besprechungskultur im systemischen Management	76
Zielvereinbarungsgespräche	76
Führen von Mitarbeitergesprächen – Zusammenarbeit positiv gestalten	76
Projekt- und Konfliktmanagement – Management in Herausforderungssituationen	76
Teamarbeit und Führung – Wie wird mein Team produktiver?	76
Reklamationen und Beschwerden	76
Management von Schnittstellen, Fehlern und Konflikten	77
Motivieren und motiviert bleiben	77
Integrieren von Widerständen – Strategien zur Intervention und Motivation	77
Fördern Sie die Stärken der Mitarbeitenden – Führung von unterschiedlichen Persönlichkeiten!	77

Personalmanagement und -wirtschaft

Personalwirtschaft – Aufgaben und Ziele	77
Personalentwicklung – Herausforderungen und Möglichkeiten	77
Personalführung – Mitarbeiter- und Zielorientierung verbinden	78
Fehlzeitenmanagement	78
Personalgewinnung	78
Visionen und Strategien im Personalmanagement	78
Systematik und Grundlagen der AVR – für neue Mitarbeiter/-innen der Caritas	78
Vergütungs-/Entgeltregelungen der AVR Caritas	78
Office-Anwendungen im Personalwesen – Daten erheben und präsentieren	79

Büromanagement

Telefonate, Korrespondenz, Protokolle und Besucherbetreuung in Sekretariat und Verwaltung	79
Arbeitsorganisation & Zeitmanagement	79
Praxisorientiertes Projektmanagement – in Sekretariat und Verwaltung	79
Kommunikation und Rhetorik – in Sekretariat und Verwaltung souverän auftreten	79
Social Media Grundlagen – für Sekretariat und Verwaltung	79

Anzeige

Lieblingsplätze bequem vom Hotelzimmer
online buchen und **50 Cent sparen!**



POLLUX
by Cineplex

Mehr Informationen unter
pollux-kino.de

HIER TRIFFT SICH DIE CARITAS



Mit
großem
Stellenmarkt +
Sozial- und
Arbeitsrecht

Die neue caritas

- verbindet Sie mit der Caritaswelt
- informiert kompakt über alles Wichtige
- gibt nützliche Impulse



Alle Infos und Abo unter
www.neue-caritas.de/abonnements

neue
caritas
POLITIK • PRAXIS • FORSCHUNG

Betriebswirt/Betriebswirtin im Sozial- und Gesundheitswesen

Beginn mit Abschnitt 1 (Lehrgang 20)

Weiterbildung in 19 Abschnitten

Für Führungskräfte und aufstiegsorientierte Mitarbeiter/-innen im Sozial- und Gesundheitswesen bieten wir eine Weiterbildung an, die die Basis für unternehmerisches Denken und Handeln legt.

Zielsetzungen des 462 Unterrichtseinheiten umfassenden Lehrgangs sind:

- > Vermittlung von Kompetenzen, die für das operative Geschäft notwendig sind,
- > Erwerb des anerkannten und praktisch verwertbaren Wissens der modernen Betriebswirtschaftslehre,
- > Entwicklung der Fähigkeiten zur praxisgerechten Anwendung des angeeigneten Wissens.

Den Teilnehmer/-innen bietet der Lehrgang folgenden Nutzen:

- > Beherrschung des internen Rechnungswesens als Basis zur Unternehmenssteuerung,
- > Sicherheit im Umgang mit den relevanten Abbildungen eines Unternehmens,
- > Wahrnehmung von Budgetverantwortung,
- > Fähigkeit zur Auswertung betriebswirtschaftlicher Daten,
- > Vorbereitung von Entscheidungsprozessen,
- > Grundlagenwissen zur Sicherstellung des zielgerichteten und effizienten Personaleinsatzes.

Der Lehrgang umfasst 462 Unterrichtseinheiten (UE) in folgenden Fächern:

- | | |
|--|---|
| > Rechnungswesen (140 UE), | > Zivil-, Arbeits- und Sozialrecht (104 UE) |
| > Allg. BWL (48 UE), | > Marketing (24 UE), |
| > Allg. und spezielle Managementtheorien und -praxis (114 UE), | > Personalwirtschaft (32 UE), |

Über 19 Monate werden in einer Veranstaltung monatlich (Do.-Sa.) die Inhalte vermittelt. Voraussetzungen für Zertifikat und Zeugnis sind das Bestehen der Lehrgangsklausuren, die Durchführung eines Projektes, dessen Dokumentation und Präsentation im Abschlusskolloquium (Abschnitt 20).

WWW

Weitere Infos finden Sie unter:
**[www.invia-akademie.de/
in-via-akademie/
bildungsangebote-suchen](http://www.invia-akademie.de/in-via-akademie/bildungsangebote-suchen)**



PROGRAMMVERANTWORTUNG

Michael Bien

Tel. 05251 2908-28

m.bien@invia-akademie.de

GASTDOZENT/-IN

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| > Clemens Johannigmann | > Norbert Reelsen |
| > Kai-Uwe Schulz | > Gabriele Schirmeister |
| > Eva Rosenauer | > Karl Huelmann |

Termine: 21. November 2019, 8:45 Uhr bis 23. November 2019, 12:00 Uhr
Weitere Termine in 2020/2021 auf Anfrage

Seminar-Nr.: 311-19-1MG | Gebühr: 6.990,00 € inkl. Kolloquiumsgebühr

Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte im Sozial- und Gesundheitswesen



SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser
IN VIA Hotel günstige Angebote
(siehe Seite 108)



Controlling in sozialen Organisationen – Wirtschaftliche Abläufe auf einem Blick

Beginn mit Abschnitt 1

Weiterbildung in 7 Abschnitten

Durch diese Weiterbildung werden Sie befähigt, bestehende oder noch einzuführende betriebswirtschaftliche Planungs- und Steuerungselemente in Ihrer Einrichtung zielorientiert an die Bedingungen der permanenten wirtschaftlichen (Umwelt-) Veränderungen anzupassen. So werden wirtschaftliche Abläufe in Ihrem Unternehmen transparenter, Stärken und Schwächen sind erkennbarer.

Sie erwerben das notwendige betriebswirtschaftliche Basiswissen mit den entsprechenden methodischen Kenntnissen des Controllings. Damit sind Sie in der Lage, ein auf die Bedarfe und Bedingungen Ihrer Einrichtung abgestimmtes spezifisches Controllingssystem zu implementieren, einzusetzen und fortzuentwickeln.

Schwerpunkte der Weiterbildung:

- > Betriebswirtschaft und Controlling in sozialen Organisationen
- > Rahmenbedingungen und organisatorische Voraussetzungen
- > Auf- und Ausbau einer controllinggerechten Kosten- und Leistungsrechnung
- > Operatives Controlling: Planung und Budgetierung
- > Strategisches Controlling
- > Personalcontrolling
- > Investition und Finanzierung

Der Lehrgang umfasst 7 Abschnitte in 220 Unterrichtseinheiten inklusive

- > Präsenzzeiten (6 Abschnitte Do. – Sa.),
- > Selbststudium mit Hilfe unserer Lernplattform ILIAS,
- > Durchführung eines Controlling-Projekts in Ihrer Einrichtung,
- > Erstellung einer Projektarbeit,
- > Präsentation des Projekts im Abschlusskolloquium (Abschnitt 7).

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Michael Bien

Tel. 05251 2908-28
m.bien@invia-akademie.de

GASTDOZENT/-IN

- > Clemens Johannigmann
- > Kai-Uwe Schulz

Termine: 14. November 2019, 8:45 Uhr bis 16. November 2019, 12:00 Uhr
Weitere Termine in 2020/2021 auf Anfrage

Seminar-Nr.: 312-19-1MG | Gebühr: 2.890,00 € inkl. Kolloquiumsgebühr

Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte sozialer Einrichtungen, Mitarbeiter/-innen der Verwaltung und Buchhaltung

Personalfachwirt/Personalfachwirtin Caritas

In Kooperation mit dem Caritasverband für das Erzbistum Paderborn e.V. Paderborn

Zufriedene Mitarbeiter/-innen sind der Schlüssel zum Erfolg!

Gut aufgestellte Personalwirtschaft umfasst sowohl die operative Personalverwaltung als auch das strategische Personalmanagement. Und hat vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels einen hohen Stellenwert. Hinzu kommt die Komplexität der Arbeitsvertragsrichtlinien der Caritas (AVR), die Personalabteilungen herausfordert, kompetente Ansprechpartner für Mitarbeiter/-innen und Einrichtungsleitungen zu sein. Die berufsbegleitende und modularisierte Weiterbildung qualifiziert für eine fachlich fundierte und systematische Personalarbeit.

Die Absolventen/-innen erwerben:

- > ein integriertes berufliches Wissen über Ziele und Aufgaben der Personalwirtschaft,
- > fundiertes Fachwissen über die Systematik der AVR,
- > anwendungsorientiertes Grundlagenwissen im Arbeitsrecht,
- > anwendungsbezogene Kenntnisse über die verfassungsrechtlichen Grundlagen und die Grundordnung des kirchlichen Dienstes, über den Aufbau und die Zuständigkeit der Arbeitsrechtlichen Kommission,
- > integriertes Wissen über die Beteiligung der Mitarbeitervertretung im kirchlichen Dienst,
- > Methodenkompetenzen zur gezielten Bearbeitung von Personalfällen,
- > kognitive und praktische Fertigkeiten bei der Anwendung von Methoden und Instrumenten der Personalentwicklung,
- > kommunikative Kompetenzen, um komplexe Sachverhalte des Personalmanagements strukturiert und adressatenbezogen darstellen zu können.

Der Lehrgang umfasst 8 Module und schließt mit einer Prüfung im Frühjahr 2020 ab.

Bitte fordern Sie ausführliches Informationsmaterial an.

PROGRAMMVERANTWORTUNG & LEHRGANGSLEITUNG

Helga Weber

Tel. 05251 2908-14

h.weber@invia-akademie.de

GASTDOZENT/-IN

- > Norbert Altmann
- > Dr. Ute Lukas
- > Christa Freimuth
- > Norbert Reelsen
- > Christian Schulz
- > Karl Huelmann

Termine: 14. März 2019, 14:00 Uhr bis 16. März 2019, 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 701-19-1-8MW | Gebühr: 3.670,00 € inkl. Prüfungsgebühr

Zielgruppe: Fachkräfte in der Personalverwaltung

Besondere Inhalte

- > Personalwirtschaft
- > Personalentwicklung
- > Vergütungs-/Entgeltregelung
- > Allg. Arbeitsrecht
- > Kirchliches Arbeitsrecht
- > Arbeitszeitregelungen

WWW

Weitere Infos finden Sie unter:

**[www.invia-akademie.de/
in-via-akademie/
bildungsangebote-suchen](http://www.invia-akademie.de/in-via-akademie/bildungsangebote-suchen)**



SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser
IN VIA Hotel günstige Angebote
(siehe Seite 108)

Management-Assistent/-Assistentin in sozialen Organisationen

Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

Im Sekretariat zielführend organisieren und kommunizieren

Management-Assistent/-innen arbeiten dem organisatorischen Kopf einer Einrichtung zu. Klassische Sekretariatsaufgaben sind für sie Routine, die wirklichen Herausforderungen liegen im Organisieren und Koordinieren des Büros, im Mitdenken und Zuarbeiten für die Leitung. Um diese Position professionell ausüben zu können, wird neben spezifischen Fach- und Betriebswirtschaftskenntnissen auch ein hohes Maß an sozialer und persönlicher Kompetenz erwartet.

Der Lehrgang bereitet gezielt vor auf die gestiegenen Anforderungen und veränderten Aufgabenbereiche in der Management-Assistenz. Themen im Lehrgang sind unter anderem Arbeitsorganisation und Zeitmanagement, praxisorientiertes Projektmanagement und Social Media im Sekretariat.

Die Absolventinnen können:

- > fachtheoretisches Wissen über Instrumente zur Planung von Arbeitsabläufen anwenden,
- > praktische Fertigkeiten von Techniken und Methoden der Büroorganisation gezielt nutzen,
- > fachspezifische Kenntnisse bei den Tätigkeiten in der Projektassistenz anwenden,
- > die Arbeitsorganisation und die Zusammenarbeit zum/zur Vorgesetzten eigenständig organisieren,
- > Projekte im Sekretariat mit den Methoden des Projektmanagements selbstständig durchführen,
- > die Einrichtung und das Leitungssekretariat kundenorientiert repräsentieren.

Die Weiterbildung mit Zertifikat umfasst acht Module, die Durchführung eines Praxisprojektes und dessen Präsentation in einem Kolloquium. Die Teilnahme ist über mehrere Jahre möglich.

Bitte fordern Sie ausführliche Informationen an.

Besondere Inhalte

- > Telefonate, Korrespondenz, Protokolle und Besucherbetreuung
- > Arbeitsorganisation und Zeitmanagement
- > Praxisorientiertes Projektmanagement
- > Veränderungsprozesse begleiten
- > Allg. BWL
- > Persönlichkeitstraining für die Assistenz
- > Social Media im Sekretariat
- > Kommunikation und Rhetorik

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Helga Weber

Tel. 05251 2908-14
h.weber@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

Anje Barmeyer

GASTDOZENT/-IN

- > Birgit Kersten-Regenstein
- > Gabriele Schirmeister

Termine: 16.Mai 2019, 09:30 Uhr bis 17.Mai 2019, 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 715-19-1-8MW | Gebühr: 2.730,00 € inkl. Kolloquiumsgebühr

Zielgruppe: Fachkräfte aus Sekretariat und Verwaltung

Systemisches Coaching mit Profil

Abschnitt 1 – Zertifizierte Weiterbildung zum Coach (DGfC)

Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

Beratung & Begleitung professionell gestalten

Die vorliegende Weiterbildung ist zertifiziert nach den Standards der Deutsche(n) Gesellschaft für Coaching e. V. (DGfC) und wendet sich an (zukünftige) Führungs- und Leitungskräfte in Einrichtungen des Sozial- und Gesundheitswesens. Vor allem aber auch an Mitarbeiter/-innen, die für Personal- und Organisationsentwicklung, Beratungs- und Bildungsaufgaben Verantwortung tragen.

Mit dieser Weiterbildung können Sie als zertifizierter Coach (DGfC) ...

- > ... Ihre Selbst- und Fachkompetenz im Bereich Coaching (Theorie und Praxis) professionalisieren,
- > ... wertorientierte Coaching-Prozesse mit Einzelpersonen, Teams und Organisationen eigenständig durchführen und
- > ... systemisches Coaching in der Führung von Mitarbeitenden nachhaltig einsetzen.

Die Weiterbildung gliedert sich in 7 Abschnitte – freitags (8.45 Uhr) bis sonntags (12.45 Uhr) mit insgesamt 200 Unterrichtseinheiten (UE).

Zwischen diesen Präsenzphasen arbeiten die Teilnehmer/-innen zum Erwerb des DGfC-Zertifikats selbstorganisiert in kollegialen Coaching-Gruppen (48 UE), führen 15 selbstständige Coaching-Einheiten durch und erweitern ihre Coaching-Kompetenzen in 10 Lehrcoaching-Einheiten.

Die Kosten für die Lehrcoaching-Einheiten rechnen die Teilnehmenden direkt mit den DGfC zugelassenen Lehrcoaches ab.

Die eingesetzten Methoden berücksichtigen analoge und digitale Lernformen und bieten neben Inputphasen (Lehrgespräche, Trainer-Demo) Raum für Einzel- und Gruppenarbeiten. Kollegiale Lerngruppen und Selbstlernphasen - unterstützt durch unsere Lernplattform ILIAS - vertiefen die in den Präsenzphasen erworbenen Kompetenzen.

Bitte fordern Sie ausführliche Informationen an.

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Michael Bien

Tel. 05251 2908-28

m.bien@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

Dr. Thomas Günther

Termine: 22. Februar 2019, 8:45 Uhr bis 24. Februar 2019, 13:00 Uhr
Seminar-Nr.: 310-19-1MG | Gebühr: 2.950,00 €

Zielgruppe: Für Personal- und Organisationsentwicklung verantwortliche Mitarbeiter/-innen

WWW

Weitere Infos finden Sie unter:

**[www.invia-akademie.de/
in-via-akademie/
bildungsangebote-suchen](http://www.invia-akademie.de/in-via-akademie/bildungsangebote-suchen)**



Grundlagen der BWL für Leitungen in stationären Einrichtungen der Altenhilfe

Termine: 10.01.2019 – 8:45 Uhr bis 12.01.2019 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 301-19-0Mz312-18-2MG | **Gebühr:** 395,00 €

Seminarleitung: Kai-Uwe Schulz

Zielgruppe: Einrichtungsleitungen/Heimleitungen in der stationären Altenhilfe

Ergänzungsmodul für Einrichtungsleitungen nach WTG NRW

Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln ist für Einrichtungsleitungen in der Altenhilfe eine notwendige Basis ihrer Arbeit.

In diesem Seminar bearbeiten Sie die grundlegenden Inhalte der Betriebswirtschaftslehre mit den erforderlichen kaufmännischen Grundbegriffen.

BWL für Leitungen in stationären Einrichtungen der Altenhilfe – Betriebsorganisation und Rechtsformen

Termine: 11.04.2019 – 8:45 Uhr bis 13.04.2019 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 302-19-0Mz312-18-5MG | **Gebühr:** 395,00 €

Seminarleitung: Kai-Uwe Schulz

Zielgruppe: Einrichtungsleitungen/Heimleitungen in der stationären Altenhilfe

Ergänzungsmodul für Einrichtungsleitungen nach WTG NRW

Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln ist für Einrichtungsleitungen in der Altenhilfe eine notwendige Basis ihrer Arbeit.

In diesem Seminar bearbeiten Sie weitergehende Fragen zur Betriebsorganisation und setzen sich mit ausgewählten Rechtsformen von sozialwirtschaftlichen Unternehmen auseinander.

Marketing in sozialwirtschaftlichen Unternehmen

Termine: 19.09.2019 – 8:45 Uhr bis 21.09.2019 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 307-19-0Mz312-18-10MG | **Gebühr:** 465,00 €

Seminarleitung: Gabriele Schirmeister

Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Werbung, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Kommunikation mit den Mitarbeitenden und Public Relations – diese Instrumente können Sie nach dem Seminar effizient und kreativ einsetzen. Marktforschung und ein sicherer Umgang mit Medien helfen Ihnen Ihre Marketingstrategie umzusetzen.

Datenschutz in Einrichtungen des Sozial- und Gesundheitswesens

Termine: 6.05.2019 – 10:30 Uhr bis 7.05.2019 – 14:30 Uhr

Seminar-Nr.: 313-19-0M | **Gebühr:** 420,00 €

Seminarleitung: Thomas Eckert

Zielgruppe: Für Datenschutz zuständige Mitarbeitende in Einrichtungen des Sozial- und Gesundheitswesens

Nicht nur seit den Skandalen um Facebook & Co. steht das Thema Datenschutz hoch in der öffentlichen Diskussion. Überall in sozialen Organisationen werden personenbezogene Daten erhoben und bearbeitet, wobei bei deren Umgang höchste Sorgfalt geboten ist. Unrechtmäßige Verwendung oder sogar Verletzung von Persönlichkeitsrechten ist definitiv und absolut auszuschließen. Gerade die rechtlichen Entwicklungen im Hinblick auf die EU-Datenschutz-Grundverordnung und die kirchlichen Datenschutzgesetze erweitern die Anforderungen an alle Beteiligten.

Fachkundegrundlagen für Datenschutzbeauftragte im Sozial- und Gesundheitswesen

Termine: 21.10.2019 – 10:30 Uhr bis 25.10.2019 – 14:30 Uhr

Seminar-Nr.: 314-19-0M | **Gebühr:** 860,00 €

Seminarleitung: Thomas Eckert

Zielgruppe: Datenschutzbeauftragte und für diese Aufgabe zukünftig vorgesehene Mitarbeitende.

Gerade Unternehmen aus dem Sozial- und Gesundheitswesen sind für ihre Leistungserbringung auf eine Vielzahl von personenbezogenen Daten angewiesen, und stehen damit unter besonderem Zugzwang der einschlägigen staatlichen und kirchlichen Datenschutzbestimmungen. Besonders der/die Datenschutzbeauftragte (DSB) steht dabei im Fokus, und muss die unterschiedlichen Interessen und Positionen verbinden. Neben der geforderten Zuverlässigkeit als DSB ist aber auch entsprechende Fachkunde z.B. nach § 36 Kirchliches Datenschutzgesetz nachzuweisen.

Moderation und Präsentation als Kommunikationsinstrumente

Termine: 8.02.2019 – 8:45 Uhr bis 9.02.2019 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 303-19-0Mz312-18-3MG | **Gebühr:** 295,00 €

Seminarleitung: Reinhard Fukerider

Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Bei Moderationen gilt es unterschiedliche Meinungen und Erwartungen zusammenbringen. Dazu sind Anlässe, Formen und Umstände sowie die vom Moderierenden zu erwartenden Kompetenzen zu betrachten. Aber Ergebnisse sind auch vorzustellen: Wie gelingt der erfolgreiche Transfer „von den Sinnen in das Handeln“?

Kommunikation als Führungsinstrument – Besprechungskultur im systemischen Management

Termine: 9.05.2019 – 8:45 Uhr bis 11.05.2019 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 305-19-0Mz312-18-6MG | **Gebühr:** 440,00 €

Seminarleitung: Eva Rosenauer

Zielgruppe: Fach- und (angehende) Führungskräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Im Mittelpunkt steht die Frage, wie eine effektive und effiziente Besprechungskultur in einer Organisation eingeführt und gepflegt wird: Funktionen, Anlässe und Formen von Besprechungen, Techniken der Gesprächsführung sowie die Anforderungen an die Leitung und deren Rolle werden thematisiert.

Zielvereinbarungsgespräche

Termine: 14.11.2019 – 13:00 Uhr bis 16.11.2019 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 706-19-0M | **Gebühr:** 380,00 €

Seminarleitung: Prof. Dr. Bernadette Grawe

Zielgruppe: Personalleiter/-innen, Führungs- und Leitungskräfte, Mitarbeiter/-innen aus der Personalverwaltung

Zielvereinbarungsgespräche (ZVG) zeigen sich als wirksames Mittel, die Ziele der Einrichtung über die Personalführung zu steuern, Qualität zu sichern und die Personalentwicklung effektiv zu fördern.

In dem Seminar werden bearbeitet: Aufgabe und Bedeutung der ZVG, Konzepte und Struktur von ZVG, Training von Gesprächselementen. Die Teilnehmenden können ZVG als Instrument in den Kontext der Organisation einordnen und entwickeln Vorstellungen darüber, wie diese implementiert werden können.

Führen von Mitarbeitergesprächen – Zusammenarbeit positiv gestalten

Termine: 18.07.2019 – 13:00 Uhr bis 20.07.2019 – 14:30 Uhr

Seminar-Nr.: 707-19-0M | **Gebühr:** 380,00 €

Seminarleitung: Birgit Kersten-Regenstein

Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte, Mitarbeiter/-innen aus der Personalverwaltung

Mitarbeitergespräche sind ein Weg, um Menschen in ihrer Arbeit zu fördern und zu motivieren. Und sie konstruktiv bei der Erreichung der Aufgaben und Ziele unterstützen zu können. Um diese Gespräche so führen zu können, dass alle Beteiligten mit dem Ergebnis zufrieden sind, brauchen Führungskräfte fundierte Kenntnisse über Gesprächsführung, um dieses Instrument zielführend einsetzen zu können.

Projekt- und Konfliktmanagement – Management in Herausforderungssituationen

Termine: 6.06.2019 – 8:45 Uhr bis 8.06.2019 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 304-19-0Mz312-18-7MG | **Gebühr:** 450,00 €

Seminarleitung: Reinhard Fuckerder

Zielgruppe: Fach- und (angehende) Führungskräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

„Wenn es einmal anders läuft!“

Was sind besondere Herausforderungssituationen?

Hier werden von Führungs- und Leitungskräften über die Alltagsanforderungen hinausgehende Kompetenzen vor allem in der Realisierung und Abwicklung von Projekten und in der Bearbeitung und Lösung von Konflikten gefordert.

Teamarbeit und Führung – Wie wird mein Team produktiver?

Termine: 29.08.2019 – 8:45 Uhr bis 31.08.2019 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 306-19-0Mz312-18-9MG | **Gebühr:** 440,00 €

Seminarleitung: Eva Rosenauer

Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Wir alle arbeiten in Teams, aber welche Aufgabe hat die Führungskraft? Gegenstand des Seminars sind die Teamentwicklungsphasen mit Konzentration auf das Führungsverhalten.

Das Ziel ist es, Effektivität und Effizienz der Teamarbeit zu steigern.

Reklamationen und Beschwerden – Workshop

Termine: 24.05.2019 – 9:30 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 710-19-0M | **Gebühr:** 250,00 €

Seminarleitung: Irina Schefer

Die Entgegennahme von Beschwerden zählt zu einer der unangenehmsten und sensibelsten Aufgaben im Arbeitsleben.

In diesem Workshop erfahren und trainieren Sie, wie Sie die Ursachen von Beschwerden und Reklamationen erkennen und professionell managen können. Sie erhalten Handwerkszeug, um mit schwierigen Gesprächspartnern und hoch emotionalen Gesprächssituationen umgehen und die richtigen Maßnahmen ergreifen zu können.



Management von Fehlern, Schnittstellen und Konflikten

Termine: 4.09.2019 – 9:30 Uhr bis 6.09.2019 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 712-19-0M | **Gebühr:** 450,00 €
Seminarleitung: Dr. Judith Borgwart
Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte aus der Personalverwaltung

Der Erfolg einer Einrichtung hängt ganz entscheidend von funktionierenden Schnittstellen ab – ohne Reibungsverluste und Informationsdefizite. Damit das gelingt, müssen Abläufe und Prozesse klar definiert, Kommunikationsbedarfe geklärt und Bedürfnisse der beteiligten Akteure berücksichtigt sein.

Und genau darum geht es in diesem Seminar: Kommunikationsbedarfe zu erkennen, die Zusammenarbeit zu optimieren, Reibungsverluste zu verringern und Kosten zu senken.

Motivieren und motiviert bleiben

Termine: 16.05.2019 – 9:30 Uhr bis 17.05.2019 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 713-19-0M | **Gebühr:** 295,00 €
Seminarleitung: Ralph-Michael Badke

Wer keine Ziele hat und diese motiviert verfolgt kommt nirgendwo an! Nur wenn die Mitarbeiter/-innen motiviert sind, leisten sie auch hervorragende Arbeit, anstatt lediglich Dienst nach Vorschrift zu leisten. Wenn die Mitarbeiter/-innen motiviert sind werden sie auch zufriedener, empfinden eine stärkere Bindung an das Unternehmen, präsentieren es positiver nach außen und fehlen seltener krankheitsbedingt.

Grundlagen der Motivationstheorie und Ansätze zur Stärkung des Engagements sind Themen des Seminars.

Integrieren von Widerständen – Strategien zur Intervention und Motivation

Termine: 18.11.2019 – 8:45 Uhr bis 20.11.2019 – 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 309-19-0M | **Gebühr:** 470,00 €
Seminarleitung: Eva Rosenauer
Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte aus dem Sozial- und Gesundheitswesen

Widerstände und Opposition belasten den Arbeitsalltag aller Beteiligten, vermindern die Leistungsfähigkeit und ersticken die Kreativität.

In diesem Seminar lernen Sie kurzfristig nutzbare Interventionsmöglichkeiten sowie längerfristig wirkende Motivationsstrategien kennen, um diesem Dilemma zu entkommen.

Fördern Sie Stärken der Mitarbeitenden – Führung von unterschiedlichen Persönlichkeiten!

Termine: 28.10.2019 – 8:45 Uhr bis 30.10.2019 – 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 308-19-0M | **Gebühr:** 470,00 €
Seminarleitung: Eva Rosenauer
Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Im Seminar lernen Sie, wie Sie noch produktiver die Potentiale Ihrer Mitarbeiter/-innen ausschöpfen. Außerdem sind Mitarbeiter/-innen noch motivierter, wenn sie ihre Stärken einbringen können. Denn eins ist klar: Nur mit der Vielfalt der persönlichen Stärken sind komplexe Aufgaben lösbar.

Personalwirtschaft – Aufgaben und Ziele

Termine: 14.03.2019 – 13:00 Uhr bis 16.03.2019 – 13:00 Uhr
Seminar-Nr.: 701-19-1M | **Gebühr:** 380,00 €
Seminarleitung: Norbert Reelsen
Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte aus der Personalverwaltung

Personalwirtschaft ist mehr als das Verwalten von Mitarbeiterdaten und Organisieren von Abläufen. Gut aufgestellte Personalabteilungen sind ein Schlüssel zum Erfolg einer sozialen Einrichtung, in der Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen eine wertvolle Ressource sind und nicht (nur) kostenintensiver Faktor. Lernziele des Seminars sind der Erwerb eines fundierten Wissens über die Ziele und Aufgaben der Personalwirtschaft (Personalplanung, -beschaffung, -einsatz, Personalfreistellung und -verwaltung).

Personalentwicklung – Herausforderungen und Möglichkeiten

Termine: 29.08.2019 – 13:00 Uhr bis 31.08.2019 – 12:45 Uhr
Seminar-Nr.: 701-19-4M | **Gebühr:** 380,00 €
Seminarleitung: Dr. Ute Lukas
Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte aus der Personalverwaltung

Vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels und den wirtschaftlichen Gegebenheiten im Sozial- und Gesundheitswesen ist die Verknüpfung der Personalentwicklung (PE) mit der Organisationsentwicklung eine zentrale strategische Aufgabe. Die gezielte Förderung von Mitarbeiter/-innen in Abstimmung mit den Bedarfen der Einrichtung ist eine Führungsaufgabe, die von der Personalabteilung in der Ablauforganisation mit verantwortet wird.

Das Seminar vermittelt Grundlagen über Ziele und Methoden der Personalentwicklung.

Personalführung: Mitarbeiter- und Zielorientierung verbinden

Termine: 10.10.2019 – 13:00 Uhr bis 12.10.2019 – 12:45 Uhr

Seminar-Nr.: 701-19-6M | **Gebühr:** 380,00 €

Seminarleitung: Ralph-Michael Badke

Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte in der Personalverwaltung

Mitarbeiter/-innen zu führen bedeutet, Menschen so zu motivieren, dass die Leistungsbereitschaft und -fähigkeit des Einzelnen und die Ziele des Unternehmens zum Erfolg führen.

Lernziele des Seminars sind: Erwerb eines anwendungsbezogenen Grundlagenwissens aus der Führungstheorie und die Entwicklung eines Verständnisses über die personenbezogenen Dienstleistungen in der Caritas und die Aufgaben der Mitarbeiterführung vor dem Hintergrund einer mitarbeiterorientierten Personalführung.

Fehlzeiten-Management – Workshop

Termine: 23.05.2019 – 9:30 Uhr bis 17:15 Uhr

Seminar-Nr.: 709-19-0M | **Gebühr:** 250,00 €

Seminarleitung: Irina Schefer

Zielgruppe: Führungskräfte aller Ebenen

Fehlzeiten sind für jedes Unternehmen ein ernstes Problem. Sie verursachen nicht nur hohe Kosten, sie führen auch zu beträchtlichen betrieblichen Störungen. Für die Kollegen bedeuten Fehlzeiten zusätzliche Belastungen durch Mehrarbeit, für die Vorgesetzten u. a. einen zusätzlichen organisatorischen Aufwand und erschwerte Anforderungen an ihre Führungsarbeit. Das Senken von Fehlzeiten ist also für jedes Unternehmen von großem Interesse. Voraussetzung ist ein professionelles Fehlzeiten-Management, die geeigneten Strategien dazu sind Thema des Workshops.

Personalgewinnung

Termine: 11.07.2019 – 9:30 Uhr bis 12.07.2019 – 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 711-19-0M | **Gebühr:** 375,00 €

Seminarleitung: Dr. Judith Borgwart

Zielgruppe:

Die größte Herausforderung der Zukunft: gute Mitarbeiter/-innen halten, neue gewinnen und binden! Wer hier nur den „klassischen“ Weg mittels Stellenanzeigen geht, hat schon fast verloren.

Welche Strategien möglich sind und was Sie als Arbeitgeber über Ihre Zielgruppe wissen müssen, um in der Personalgewinnung erfolgreich zu sein, sind Themen des Seminars.

Visionen und Strategien im Personalmanagement

Termine: 12.09.2019 – 9:30 Uhr bis 13.09.2019 – 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 714-19-0M | **Gebühr:** 295,00 €

Seminarleitung: Ralph-Michael Badke

Visionen zu Zielen werden lassen und sich dann gemeinsam mit der Mitarbeiterschaft auf den Weg zur Zielerreichung zu begeben ist eine Managementaufgabe von vielen.

Mit welchen Methoden dieses Vorhaben realisiert werden kann, ist Thema des Seminars. Sie erweitern so Ihren Blickwinkel dafür, wie Sie für sich und Ihr Unternehmen Visionen und Ziele zukunftsorientiert realisieren können.

Systematik und Grundlagen der AVR – für neue Mitarbeiter/-innen der Caritas

Termine: 26.03.2019 – 8:45 Uhr bis 28.03.2019 – 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 703-19-0M | **Gebühr:** 395,00 €

Gastdozent/-in: Marianne Berendes | Christa Freimuth

Elmar Fromme | Jolanthe Schüller | Regina Tölke

Zielgruppe: neue Mitarbeiter/-innen im Personalmanagement, Führungskräfte

Die Richtlinien für Arbeitsverträge (AVR) in den Einrichtungen des Deutschen Caritasverbandes sind ein komplexes System von Regelungen und bilden für die Personalverwaltung die Basis für die tägliche Arbeit.

In diesem Grundlagenseminar erhalten vor allem neue Mitarbeiter/-innen und Führungskräfte Kenntnisse über Inhalt und Anwendung der AVR und Grundwissen über wesentliche Regelungen in den AVR (Eingruppierung, Berechnung der Vergütung, Arbeitszeitregelungen, Urlaub und Krankenbezüge).

Vergütungs- und Entgeltregelungen nach AVR Caritas

Termine: 20.05.2019 – 14:00 Uhr bis 24.05.2019 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 701-19-2M | **Gebühr:** 530,00 €

Gastdozent/-in: Christa Freimuth | Katrin Osmani | Regina Tölke

Zielgruppe: Fachkräfte in der Personalverwaltung, Führungs- und Leitungskräfte

Wesentliche Lernziele des Seminars sind: Selbständiges Arbeiten bei der Ein- und/oder Höhergruppierung von Mitarbeiter/-innen und Sicherheit bei der Berechnung der Bezüge (Nettoentgelt, Berücksichtigung der Abzüge, Krankenbezüge, Weihnachtsgeld oder Jahressonderzahlungen, Zulagen und Zuschläge).



Office-Anwendungen im Personalwesen – Daten erheben und präsentieren

Termine: 28.11.2019 – 13:00 Uhr bis 30.11.2019 – 14:30 Uhr

Seminar-Nr.: 708-19-0M | **Gebühr:** 380,00 €

Seminarleitung: Marcell Dürdödt

Zielgruppe: Fachkräfte aus der Personalverwaltung, Personalleiter/-innen

Heute steht das Personalmanagement als strategischer Partner der Geschäftsleitung zur Verfügung. Begleitend haben sich die Office-Anwendungen zum Standard vieler Personalabteilungen entwickelt. Auswertungen und Statistiken sowie deren gekonnte Präsentation gehören zum Tagesgeschäft vieler Personalabteilungen.

Lernziele des Seminars sind die Verknüpfungen von personenbezogenen Daten durch Anwendung der Office-Programme (z.B. Bruttopersonalkosten, Hochrechnungen, Altersstatistiken).

Telefonate, Korrespondenz, Protokolle und Besucherbetreuung in Sekretariat und Verwaltung

Termine: 16.05.2019 – 9:30 Uhr bis 17.05.2019 – 16:00 Uhr

Seminar-Nr.: 715-19-1M | **Gebühr:** 310,00 €

Seminarleitung: Antje Barmeyer

Zielgruppe: Fachkräfte aus Sekretariat und Verwaltung

Das Image einer Einrichtung wird positiv unterstützt, wenn korrekte Umgangsformen und Verhaltensregeln eingehalten werden. Sei es im Telefonkontakt, per Brief oder im direkten Gespräch.

Inhalte des Seminars sind: verbindliches Verhalten im Kundenkontakt, die Wirkung im Telefonkontakt und Sicherheit im Umgang mit schwierigen Gesprächssituationen. Darüberhinaus wird das Wissen zur zeitgemäßen Korrespondenz, zur Protokollführung und zu den Neuregelungen der Rechtschreibung aktualisiert.

Arbeitsorganisation & Zeitmanagement

Termine: 27.06.2019 – 9:30 Uhr bis 28.06.2019 – 16:00 Uhr

Seminar-Nr.: 715-19-2M | **Gebühr:** 310,00 €

Seminarleitung: Antje Barmeyer

Zielgruppe: Fachkräfte aus Sekretariat und Verwaltung

Effektives Büromanagement bedeutet, alle anfallenden organisatorischen Arbeiten schnell und übersichtlich zu bewältigen. Gute Arbeitsvorbereitung entlastet, realistischer Umgang mit der Zeit reduziert Stress- und Konfliktsituationen und kann das Energiepotential erhöhen.

Lerninhalte des Seminars sind unter anderem: Arbeitsorganisation und Arbeitssysteme, Schreibtischorganisation, effiziente Ablageverwaltung, Prioritätensetzung, Erfassen und Vermeiden von Zeitdieben.

Praxisorientiertes Projektmanagement – in Sekretariat und Verwaltung

Termine: 15.10.2019 – 9:30 Uhr bis 16.10.2019 – 16:00 Uhr

Seminar-Nr.: 715-19-4M | **Gebühr:** 310,00 €

Seminarleitung: Antje Barmeyer

Zielgruppe: Fachkräfte aus Sekretariat und Verwaltung

In sozialen Organisationen gehört die Durchführung von Projekten zunehmend zum Alltagsgeschäft. Damit das Sekretariat Geschäftsführung sowie Projektleitung kompetent unterstützen kann, vermittelt dieses Seminar folgende Inhalte: Grundlagen für erfolgreiche Projektarbeit, Schritte der Projektplanung: von der Zielsetzung bis zum Projektstrukturplan, Methoden der Projektsteuerung und Überwachung, Zusammenarbeit im Projektteam und die Präsentation von Arbeitsergebnissen.

Kommunikation und Rhetorik – In Sekretariat und Verwaltung souverän auftreten

Termine: 7.11.2019 – 9:30 Uhr bis 9.11.2019 – 12:30 Uhr

Seminar-Nr.: 715-19-5M | **Gebühr:** 380,00 €

Seminarleitung: Birgit Kersten-Regenstein

Zielgruppe: Fachkräfte aus Sekretariat und Verwaltung

Wie können Sie wirkungsvoll kommunizieren? Wie können Sie in schwierigen Situationen den Überblick behalten und angemessen reagieren? Wie freundlich und souverän die eigenen Ziele erreichen?

In dem praxisorientierten Seminar stärken Sie Ihre Kommunikationskompetenz und trainieren den Einsatz von Rhetorik-Methoden.

Inhalte des Seminars sind: Kommunikationsebenen und -regeln, Grundlagen und Einübung von Vortragstechnik, Umgang mit verschiedenen Medien, Gewinnung von Redesicherheit.

Social Media Grundlagen – für Sekretariat und Verwaltung

Termine: 12.12.2019 – 9:30 Uhr bis 13.12.2019 – 16:00 Uhr

Seminar-Nr.: 715-19-6M | **Gebühr:** 310,00 €

Seminarleitung: Gabriele Schirmeister

Zielgruppe: Fachkräfte aus Sekretariat und Verwaltung

Im Sekretariat und bei der Assistenz der Geschäftsführung sind zunehmend auch Kompetenzen im Umgang mit neuen Medien erforderlich. Das Seminar gibt einen ersten Einblick in die Möglichkeiten und Gefahren sozialer Medien (Facebook, Twitter, Blogs, Email, Kommentarplattformen etc.)

Weitere Inhalte sind Tipps zur Optimierung von Websites. Auch wird die Fragestellung erörtert, wie Soziale Netzwerke in einem Marketingkonzept zu nutzen sind und wie Offline-Strukturen dafür aussehen sollten.

RICHTIG. GUT. REFLEKTIERT.

Soziale Arbeit

Wir bieten Ihnen handlungs- und lösungsorientierte Bildungsangebote, die sich an Ihrem Praxisbedarf und an dem Bedarf Ihrer Zielgruppen orientieren.

Ziel unserer Bildungsarbeit ist es Ihre Kompetenzen zu fördern, damit Sie sich in Ihren Arbeitsfeldern sicher fühlen und alle Herausforderungen professionell meistern können.

Der Fachbereich Soziale Arbeit greift daher stets ein breites Spektrum an aktuellen und zukünftigen Themen auf.

Bei UNS bekommen Sie, was Sie in der Arbeit mit Ihren Zielgruppen weiterbringt!

www

Unser gesamtes Bildungsangebot finden Sie unter
www.invia-akademie.de





- > ALLE BERUFSGRUPPEN IM SOZIALWESEN
- > FÜHRUNGS- & LEITUNGSKRÄFTE
- > FACH- & ASSISTENZKRÄFTE

WEITERBILDUNGEN

Case Management im Sozial- und Gesundheitswesen (DGCC-zertifiziert)	82
HOT® – das HaushaltsOrganisationsTraining	83
Rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation für Ausbilderinnen, Ausbilder und Mitarbeitende (ReZA)	84
Präventionsfachkraft gegen sexuelle Gewalt in der Behindertenhilfe	85

SEMINARE

Jugendsozialarbeit & Jugendberufshilfe

Aufwachsen und Leben in der digitalisierten Gesellschaft	86
Workshop Medienpädagogik	86
‘Schwierige’ Jugendliche erfolgreich motivieren – ‘Cool ans Ziel’	86
Grundlagen von Medienpädagogik, Medienkompetenzen und Medienbildung	86
Train the Trainer: Systemisches Berufscoaching und Bewerbungsregie	86
Perspektiven der Digitalisierung der Jugendsozialarbeit	86
Widerstand auflösen: Motivation aufbauen – Ansätze und Methoden für Schulsozialarbeit und Jugendberufshilfe	87

Familienpflege, Familien- und Alltagsunterstützende Dienste

HOT-Methodentraining – Haushaltsführungskompetenzen vermitteln	87
Rolle als Helferin im System Familie/des Haushalts	87
Kommunikation und Gesprächsführung im Kontext von HOT-Einsätzen	87
Als HOT-Trainer/-in vernetzt und eingebunden arbeiten	87
Umgang mit Geld – konkrete Hilfestellungen	87
Professionelles Fallverstehen	88

Methodenkompetenz

Workshop Medienpädagogik	86
KIDZELN – Kindern Demenz Erklären	88
Design Thinking – Mit anschaulichem Denken zu Innovationen	88
Grundlagen von Medienpädagogik, Medienkompetenzen und Medienbildung	86
Kompaktseminar: Systemische Fragetechniken – Eine gute Frage	88
Train the Trainer: Systemisches Berufscoaching und Bewerbungsregie	86

Migration und Integration

‘Notfallkoffer’ – Systemische Traumabegleitung	88
KompetenzTag Flucht und Trauma	88
‘Notfallkoffer’ Vertiefungsseminar – Systemische Traumabegleitung	89

Case Management im Sozial- und Gesundheitswesen (DGCC)



Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

Berufsbegleitende Weiterbildung

Case Management ist ein professionsübergreifendes Verfahren der Einzelfallberatung und koordinierenden Systemsteuerung – anwendbar in vielen Arbeitsfeldern des Sozial- und Gesundheitswesens.

Ziel ist es, Menschen in vielschichtigen Problemlagen zu begleiten, um durchgängige Fallverantwortung zu übernehmen und komplexe Prozesse zu steuern. Diese Menschen brauchen eine lebensweltnahe und realitätsbezogene Lösung, die ganzheitlich und nachhaltig wirkt. So kann unter anderem der Einsatz der erforderlichen Helfedienstleistungen bedarfsgerecht koordiniert werden.

Case Manager/-innen arbeiten in unterschiedlichen Tätigkeitsfeldern:

- > im ambulanten und stationären Pflegesektor,
- > in der Pflegeberatung,
- > der Behindertenhilfe,
- > der Kinder- und Jugendarbeit,
- > der Familienhilfe und weiteren.

Deshalb gliedert sich diese Zertifikats-Weiterbildung in ein Basismodul und ein Aufbaumodul. Beide Module sind professionsübergreifend gestaltet, sowie fach- und arbeitsfeldspezifisch auf die Handlungsfelder der Teilnehmenden abgestimmt.

Die Weiterbildung ist nach den Standards und Richtlinien für die Weiterbildung, „Case Management“ der DGCC (Deutsche Gesellschaft für Care und Case Management) konzipiert. Sie wird durchgeführt in Kooperation mit dem Institut für Personalentwicklung und Case Management – Pe-Ca-Paderborn. Das Institut ist von der DGCC anerkannt.

Nutzen Sie diese Weiterbildung und werden Sie DGCC-zertifizierte/r Case Manager/-in!

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Xenia Romadina

Tel. 05251 2908-57

x.romadina@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

Wicher Broer

Termine: 10. Oktober 2019 bis 19. Juni 2020

Die Termine der einzelnen Abschnitte finden Sie auf unserer Website!

Seminar-Nr.: 427-19-1SG | Gebühr: 2.500,00 €

Zielgruppe: Dipl./BA/MA: Sozialarbeiter/-innen, Sozialpädagogen/-innen, Heilpädagogen/-innen, Pädagogen/-innen, Pflegewirt/-innen, Pflegepädagogen/-innen, Psychologen/-innen, Soziologen/-innen, Mediziner/-innen mit mindestens 1 Jahr Berufserfahrung.

Gesundheits- und Krankenpfleger/-innen, Kinderkrankenpfleger/-innen, Erzieher/-innen, Ergotherapeuten/-innen, Altenpfleger/-innen (mit Abschluss ab 2003) mit mindestens 2 Jahren Berufserfahrung und durchlaufenen Fortbildungen (individuell anrechenbar).

WWW

Weitere Infos finden Sie unter:

**[www.invia-akademie.de/
in-via-akademie/
bildungsangebote-suchen](http://www.invia-akademie.de/in-via-akademie/bildungsangebote-suchen)**



Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

BESONDERE INHALTE

- > HOT-Konzept, Ziele und Methoden
- > Professionelles Fallverstehen
- > Rolle als HelferIn im System Familie
- > Kooperation und Netzwerkarbeit
- > Kommunikation & Gesprächsführung

HOT® – das HaushaltsOrganisationsTraining

Lebensqualität im Alltag sichern

HOT® – das HaushaltsOrganisationsTraining des Deutschen Caritasverbandes dient der Unterstützung von einzelnen Personen und Familien in dysfunktionalen Alltagsstrukturen und arbeitet mit einer ressourcenorientierten Interventionsmethode.

Gemeinsam mit den Betroffenen werden Ziele und Lösungen entwickelt, die verbunden mit ausgewählten Methoden auf eine nachhaltige Wirksamkeit hin angelegt sind. Das HOT® hat sich als methodischer Ansatz bewährt, Menschen in prekären Lebenslagen bei notwendigen Veränderungsprozessen für ihre Daseinsvorsorge zu unterstützen. Dabei werden Problemaspekte identifiziert um dann – orientiert an den Ressourcen – ein individuelles Hilfekonzept zu entwickeln, das im Alltag nachhaltig wirken soll.

Ziel der Weiterbildung ist die Befähigung, mit dem verhaltensändernden Ansatz des HOT® arbeiten zu können.

Konkrete Lernziele sind:

- > Erwerb von fachtheoretischem und anwendungsbezogenem Wissen zur Vermittlung von Haushaltsführungs Kompetenzen.
- > Sicherheit in der Anwendung der Methoden des HOT® und dessen Prozesssteuerung.
- > Selbständigkeit bei der Planung und Gestaltung von individuellen Förderansätzen.
- > Fähigkeiten zur Auseinandersetzung mit persönlichen Haltungen und individuellem Trainingsstil.
- > Sicherheit in der Begleitung und Unterstützung von Einzelpersonen oder Familien mit Kindern bei Veränderungsschritten über einen längeren Zeitraum.

Bitte fordern Sie ausführliche Informationen an.
Wir beraten Sie gerne!

Mit
KJP
Zuschuss

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Helga Weber

Tel. 05251 2908-14
h.weber@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

Martina Feulner

SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser
IN VIA Hotel günstige Angebote
(siehe Seite 108)

Termine: Start: 16. Januar 2019

Die Termine der einzelnen Abschnitte finden Sie auf unserer Website!

Seminar-Nr.: 730-19-1bis7SW | Gebühr: 1.155,00 €

Zielgruppe: Fachkräfte in Kinder- und Jugendhilfe, in familienunterstützenden Diensten, Hilfen in besonderen Lebenslagen, Familienpflegerinnen/-pfleger

Rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation für Ausbilderinnen, Ausbilder und Mitarbeitende (ReZA)

Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

Optimierung pädagogisch-didaktischer Kompetenzen im Bereich der beruflichen Rehabilitation

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.

Sie erhalten die Möglichkeit sich in Theorie und Praxis mit den Kompetenzfeldern Ausbildung junger Menschen mit Behinderung, Pädagogische und didaktische Aspekte in der Ausbildung junger Menschen mit Behinderung, System der beruflichen Rehabilitation und Recht etc. auseinanderzusetzen und Ihre Handlungsmöglichkeiten für Ihren Arbeitsalltag zu erweitern.

Diese Zusatzqualifikation orientiert sich an den Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen gemäß § 66 BBiG / § 42m HwO mit einem erforderlichen Umfang von 320 Stunden. Diesen Umfang deckt diese Zusatzqualifikation durch eine handlungsorientierte und praxisbezogene Vermittlung der Kompetenzfelder in Präsenzseminaren sowie Studien- und Lerngruppentreffen ab. Unterstützend finden eine eigenständige Vor- und Nachbereitung der Lehrgangsinhalte sowie ein begleitender Projektprozess statt.

Ziel dieser Zusatzqualifikation ist es, Ihre pädagogisch-didaktischen Kompetenzen im Bereich der beruflichen Rehabilitation zu optimieren. Dieser Zertifikatslehrgang schließt mit einem Kolloquium ab.

Fordern Sie die ausführlichen Unterlagen an!

START
noch in
2018

LEHRGANGSLEITUNG

Erna Grafmüller und
Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 2908-50
m.lange-wagner@invia-akademie.de

Termine: 15. Oktober 2018, 10:30 Uhr bis 18. Oktober 2018, 16:15 Uhr
Die Termine der einzelnen Abschnitte auf Anfrage!
Seminar-Nr.: 276-18-1HG | Gebühr: 2.660,00 €

Zielgruppe: Ausbilder/-innen und Mitarbeitende in Bereichen beruflicher Rehabilitation bzw. in beruflichen Bildungsmaßnahmen für Menschen mit besonderem Förderbedarf

SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser
IN VIA Hotel günstige Angebote
(siehe Seite 108)

WWW

Weitere Infos finden Sie unter:
**[www.invia-akademie.de/
in-via-akademie/
bildungsangebote-suchen](http://www.invia-akademie.de/in-via-akademie/bildungsangebote-suchen)**



Präventionsfachkraft gegen sexuelle Gewalt

Berufsbegleitende Weiterbildung

Menschen mit geistiger Behinderung bzw. Lernschwierigkeiten sind besonders gefährdet Opfer sexueller Grenzüberschreitungen und Gewaltanwendungen zu werden.

Diese Seminarreihe befähigt Sie präventive Angebote in Ihrer Einrichtung zu implementieren. Gleichzeitig steigern Sie ihre Handlungssicherheit im Umgang mit Verdacht oder bestätigtem Verdacht auf sexualisierte Gewalt.

Das Seminarkonzept wurde im Rahmen des Projektes „Netzwerk gegen Gewalt und sexuellen Missbrauch an Menschen mit geistiger Behinderung-Prävention und Beratung“ entwickelt und findet in Kooperation mit dem Caritasverband für das Erzbistum Paderborn e. V. statt.

Zu den Inhalten gehören:

- > Grundlagen zum Thema Sexualität und Sexualpädagogik (psychosexuelle Entwicklung, sexualfreundliche Haltung, Möglichkeiten der Körper und Sexuaufklärung, Umgang mit herausfordernden Situationen)
- > Grundlagen zum Thema Umgang mit sexualisierter Gewalt (Daten und Fakten, Definitionen, Umgang mit Verdacht, Handlungsleitlinien)
- > Bearbeitung von ausgewählten rechtlichen Aspekten und Fragen: z.B. Selbstschutzkompetenz, Beschränkung der Autonomie zur Verringerung des Risikos der Selbst- und Fremdgefährdung
- > Entwicklung von strategischen Zielsetzungen im Kontext der Prävention von Gewalt und sexuellen Übergriffen
- > Beratung und Leichte Sprache im sexualitätsbezogenen Kontext (Leichte Sprache, multisinnliche Kommunikation, Beratungsstrategien, kollegiale Beratung)

Die Weiterbildung besteht aus 4 Abschnitten.
Fordern Sie gerne ausführliche Unterlagen an!

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Helga Weber

Tel. 05251 2908-14
h.weber@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

Maria Gies

Termine: 20. Mai 2019 bis 8. Oktober 2019
Die Termine der einzelnen Abschnitte auf Anfrage!
Seminar-Nr.: 745-19-1SG | Gebühr: 1.080,00 €

Zielgruppe: Fachkräfte aus der Behinderten- und Jugendhilfe

Aufwachsen und Leben in der digitalisierten Gesellschaft

Termine: 19.03.2019 – 9:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Seminar-Nr.: 423-19-0S | **Gebühr:** 160,00 €

Seminarleitung: Christian Helbig

Zielgruppe: Pädagogische Fachkräfte, Leitungskräfte oder Mitarbeitende; Lehrkräfte; andere Berufsgruppen in der Kinder- und Jugendhilfe u.a.

Für Kinder und Jugendliche sind digitale Medien heute ein wesentlicher Faktor kultureller und gesellschaftlicher Teilhabe. Für Fachkräfte stellen sich vielfach Fragen über das heutige Aufwachsen sowie über Chancen und Risiken digitaler Medien.

Das Seminar greift diese Fragen auf, gibt einen grundlegenden Einblick in die Kultur der Digitalität und nimmt die Mediensozialisation und Mediengenerationen, digitale Jugendkulturen.

Ziel ist es, Aufgaben und Anforderungen für Ihre Praxis herauszuarbeiten sowie Handlungsmöglichkeiten zu entwickeln.

NEU

Workshop Medienpädagogik – Medienpädagogische Methoden für die Kinder- und Jugendarbeit

Termine: 2.04.2019 – 9:00 Uhr bis 3.04.2019 – 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 421-19-1SG | **Gebühr:** 180,00 €

Seminarleitung: Eva Kukuk | Lajos Speck

Zielgruppe: Pädagogische Fachkräfte, Lehrkräfte, Pädagogische Mitarbeiter/-innen, Mitarbeitende der stationären Kinder- und Jugendhilfe u.a.

In diesem 3-tägigen Workshop bekommen Sie Anregungen, um Medienprojekte eigenständig in Ihren Praxiseinrichtungen zu planen, zu gestalten und umzusetzen. Sie entwickeln Ihre eigene Medienkompetenz weiter, indem wir gemeinsam erlebnisorientiert sowie kreativ und gleichzeitig kritisch mit aktuellen Medien arbeiten. Der Workshop ist sehr praxisorientiert und bietet genügend Raum zum Experimentieren. **3. Workshopstag am 7.5.2019**



Bundesministerium
für Familie, Senioren, Frauen
und Jugend

NEU

‘Schwierige’ Jugendliche erfolgreich motivieren – ‘Cool ans Ziel’

Termine: 25.06.2019 – 9:00 Uhr bis 26.6.2019 – 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 404-19-0S | **Gebühr:** 215,00 €

Seminarleitung: Dr. Manfred Iwert

Zielgruppe: Pädagogische Fachkräfte, die mit der Betreuung, Erziehung und Förderung heranwachsender Jugendlicher sowie Menschen mit Behinderungen beruflich befasst sind

„Cool ans Ziel“ ist eine methodische Konzeption, die uns eine Antwort auf die Frage gibt: Wie können wir Heranwachsende motivieren?

Davon ausgegangen, dass erfolgreiche pädagogische Arbeit erst dann möglich wird, wenn es gelingt, eine innere Bereitschaft bei den Jugendlichen herzustellen, steht der gezielte methodische Aufbau und Ausbau von Motivationsvoraussetzungen für wünschenswerte Ziele im Mittelpunkt. Erfahrungen zeigen: es gelingt sogar, bislang unkooperative Jugendliche zu erreichen.

Grundlagen von Medienpädagogik, Medienkompetenzen und Medienbildung

Termine: 20.08.2019 – 9:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Seminar-Nr.: 424-19-0S | **Gebühr:** 160,00 €

Seminarleitung: Christian Helbig

Zielgruppe: Pädagogische Fachkräfte, Leitungskräfte oder Mitarbeitende; Lehrkräfte; andere Berufsgruppen in der Kinder- und Jugendhilfe u.a.

Digitale Medien sind in allen Lebensbereichen zunehmend präsenter und bestimmen auch die Art und Weise, wie sich Menschen in Beziehung zur Welt setzen, ihr soziales Miteinander pflegen und an der Gesellschaft partizipieren. Für Fachkräfte der Sozialen Arbeit entwickeln sich daraus zunehmend Anforderungen an medienpädagogische Kenntnisse und Fähigkeiten um bei ihren Zielgruppen Medienkompetenzen und Medienbildungsprozesse initiieren und fördern zu können.

Der Kurs vermittelt grundlegende Kenntnisse der Medienpädagogik.

NEU

Train the Trainer: Systemisches Berufscoaching und Bewerbungsregie

Termine: 9.09.2019 – 10:30 Uhr bis 11.09.2019 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 412-19-0S | **Gebühr:** 380,00 €

Seminarleitung: Sandra Keisers

Zielgruppe: Sozialpädagogen/-innen, Jobeinstiegsbegleiter/-innen, Berater/-innen, Lehrer/-innen, u.a.

Für Jugendliche/junge Erwachsene gestaltet sich der Übergang ins Erwerbsleben teils schwierig. Sie als Profis der Sozialen Arbeit wissen um die Gründe für die Stolpersteine Ihrer Klienten und dennoch will das Matching in den Arbeitsmarkt nicht immer gelingen.

Sie wünschen sich mehr Sicherheit bei der systemischen Berufsberatung, der Stärkenerkennung und beim Begleiten Ihrer Klienten zu Selbstverantwortung, Mut und Lust auf den Ausbildungs-/Arbeitsmarkt?

Das Seminar unterstützt Sie dabei als praktisches Tool für systemisches Berufscoaching.

NEU

Perspektiven der Digitalisierung der Jugendsozialarbeit

Termine: 10.09.2019 – 9:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Seminar-Nr.: 425-19-0S | **Gebühr:** 160,00 €

Seminarleitung: Christian Helbig

Zielgruppe: Pädagogische Fachkräfte, Leitungskräfte oder Mitarbeitende; Lehrkräfte; andere Berufsgruppen in der Kinder- und Jugendhilfe u.a.

Die zunehmende Digitalisierung der Alltags- und Lebenswelten von Zielgruppen der Jugendsozialarbeit führt zu einer Veränderung der Arbeit von Fachkräften und Institutionen. Letztere sind gefordert Strukturen zur Verfügung zu stellen, die eine digitalisierte Arbeit ermöglichen, Orientierung bieten und Fachlichkeit sichern.

Ziel des Seminars: Leitfäden für die Arbeit mit digitalen Medien entwickeln, die sich an den Anforderungen der jeweiligen Arbeitsfelder und den institutionellen Bedingungen orientieren.

NEU



Widerstand auflösen: Motivation aufbauen – Ansätze und Methoden für Schulsozialarbeit und Jugendberufshilfe

Termine: 14.10.2019 – 9:30 Uhr bis 15.10.2019 – 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 408-19-0S | **Gebühr:** 280,00 €

Seminarleitung: Elisabeth Strohm

Zielgruppe: Fachkräfte aus der Schulsozialarbeit und Jugendberufshilfe; MitarbeiterInnen aus dem Bereich der beruflichen Integration

Widerstand zeigt sich in der beruflichen Integration bei Ihren Klienten/-innen in sehr unterschiedlichen Erscheinungsformen: Passivität, offene Arbeitsverweigerung, die ‚gelben Scheine‘, zu spät kommen, vergessen, immer dagegen sein, usw. Widerstand ist nicht zu trennen von Motivation. Sie lernen daher die Ursachen von Widerstand sowie seinen Nutzen/Sinn zu erkennen und Strategien im Umgang damit zu entwickeln. Außerdem analysieren Sie Motivationsblockaden und werden befähigt Motivationsknöpfe herauszufinden.

HOT-Methodentraining – Haushaltsführungs Kompetenzen vermitteln

Termine: 25.02.2019 – 13:00 Uhr bis 27.02.2019 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 730-19-2S | **Gebühr:** auf Anfrage

Seminarleitung: Martina Feulner

Zielgruppe: Fachkräfte in Kinder- und Jugendhilfe, in familienunterstützenden Diensten, Hilfen in besonderen Lebenslagen, Familienpflegerinnen/-pfleger

Die Vermittlung und Förderung von Kompetenzen zur Haushaltsführung sind zentrales Thema des Seminars. Dazu werden die Methoden und Prozesse des HOT vermittelt und in der Praxis erprobte Ansätze und Materialien vorgestellt. Die Einführung in die Standards der HOT-Dokumentation ist ebenfalls Thema.

Rolle als Helferin im System Familie/ des Haushalts

Termine: 25.03.2019 – 13:00 Uhr bis 27.03.2019 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 730-19-3S | **Gebühr:** auf Anfrage

Seminarleitung: Dorothee Stieber-Schöll

Zielgruppe: Familienpfleger/-innen, Fachkräfte und pädagogische Mitarbeiter/-innen in familienunterstützenden und alltagsbegleitenden Diensten, HOT-Trainer/-innen

Die Familie oder den Haushalt des Einzelnen als System sehen und darin die eigene Rolle als professionelle Helferin finden, ist das Thema dieses Seminars. Konkret: Was ist der berufliche Auftrag? Wie gehe ich mit Nähe und Distanz um? Welche Rolle spielen eigene Wertvorstellungen bei Einsätzen im intimen Lebensraum von Einzelpersonen oder Familien?

Kommunikation und Gesprächsführung im Kontext von HOT-Einsätzen

Termine: 20.05.2019 – 13:00 Uhr bis 22.05.2019 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 730-19-4S | **Gebühr:** auf Anfrage

Seminarleitung: Eva Rosenauer

Zielgruppe: Fachkräfte in Kinder- und Jugendhilfe, in familienunterstützenden Diensten, Hilfen in besonderen Lebenslagen, Familienpflegerinnen/-pfleger

HOT-Trainerinnen/-Trainer lernen in dem Seminar wie sie die Gespräche im Verlauf des HOT-Prozesses so gestalten, dass die Ziele des HOT erreichbar und das Selbstbestimmungsrecht der Familie und des Einzelnen gewahrt bleiben. Kompetenzen zur Führung von Problemlösungs- oder Konfliktgesprächen werden ebenfalls vermittelt.

Als HOT-Trainer/-in vernetzt und eingebunden arbeiten

Termine: 16.09.2019 – 13:00 Uhr bis 18.09.2019 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 730-19-5S | **Gebühr:** auf Anfrage

Seminarleitung: Martina Feulner

Zielgruppe: Fachkräfte in Kinder- und Jugendhilfe, in familienunterstützenden Diensten, Hilfen in besonderen Lebenslagen, Familienpflegerinnen/-pfleger

Bei HOT-Einsätzen wird häufig im Kontext mit anderen Hilfsangeboten gearbeitet. Ziel des Seminars ist es, den Auftrag und die Rolle des HOT im Netzwerk anderer Professionen und beteiligter Dienste zu stärken und miteinander lösungsorientiert zu arbeiten.

Umgang mit Geld – konkrete Hilfestellungen

Termine: 28.10.2019 – 13:00 Uhr bis 30.10.2019 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 731-19-0S | **Gebühr:** auf Anfrage

Seminarleitung: Birgit Bürkin

Gastdozent/-in: Jennifer Engelmann

Zielgruppe: Fachkräfte in Kinder- und Jugendhilfe, in familienunterstützenden Diensten, Hilfen in besonderen Lebenslagen, Familienpflegerinnen/-pfleger

Geringes Einkommen und Schulden können Einzelpersonen und Familien in ihrem Alltag schwer belasten. Dieses Seminar vermittelt Wissen und konkrete Ansätze, die über die Buchführung hinaus eine Gesamtplanung des Haushaltsbudgets ermöglichen, Ver- oder Überschuldung in den Blick nehmen und gezielte Hilfen geben.



Professionelles Fallverstehen

Termine: 25.11.2019 – 13:00 Uhr bis 27.11.2019 – 12:30 Uhr
Seminar-Nr.: 730-19-6S | **Gebühr:** auf Anfrage
Seminarleitung: Eva Rosenauer
Zielgruppe: Fachkräfte in Kinder- und Jugendhilfe, in familienunterstützenden Diensten, Hilfen in besonderen Lebenslagen, Familienpflegerinnen/-pfleger

Familienunterstützende und alltagsbegleitende Dienste benötigen spezifische Konzepte für unterschiedliche Einsätze und Situationen. In diesem Seminar werden die Struktur und die Methoden der Fallbearbeitung vermittelt und geübt: multiprofessionelle, systemische Fallarbeit und kollegiale Beratung.

KIDZELN – Kindern Demenz Erklären

Termine: 3.05.2019 + 17.05.2019, jeweils von 10:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Seminar-Nr.: 417-19-1SG | **Gebühr:** 290,00 €
Seminarleitung: Andrea Josefa Brinker | Sonja Steinbock
Zielgruppe: Erzieher/-innen, Pflegekräfte, Betreuungskräfte, Berater/-innen im Themenfeld Demenz, Kinder- und Jugendgruppenleiter/-innen

Immer mehr Kinder kommen mit dem Thema Demenz in Kontakt. Z.B. bei Besuchen in Einrichtungen der Altenhilfe erleben die Kinder Menschen mit Demenz und ihre Besonderheiten. Manchmal haben die Kinder jedoch Fragen zum Verhalten, zu erlebten Situationen oder zum Phänomen Demenz.

Hierzu wurde die KIDZELN Spielmodulreihe für Kinder im Kindergartenalter entwickelt, die Ihnen in diesem Seminar näher gebracht wird.

Die Veranstaltung besteht aus 2 Abschnitten. Der 2. Abschnitt findet am 17.5.2019 statt.

Design Thinking – Mit anschaulichem Denken zu Innovationen

Termine: 24.06.2019 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 232-18-0H | **Gebühr:** 195,00 €
Seminarleitung: 411-19-0S
Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte aus allen Bereichen der Sozialen Arbeit

NEU

Design Thinking ist eine Denkschule mit einer achtsamer Haltung, Innovationsprozesse für Dienstleistungen/Produkte aber auch zur Lösung von Problemen anzuschieben. Dabei steht der Mensch im Mittelpunkt, denn er ist Nutzer der Ideen und treibende Kraft in interdisziplinären, kreativen Teams im Rahmen einer fehlertoleranten Arbeitskultur.

Das Seminar befasst sich u.a. mit den Fragen: Wie wird eine Idee zur Innovation? Wie wird ein neues Beratungsangebot/eine neue Maßnahme in Ihrer Einrichtung erfolgreich? Wie beginnen Sie einen Innovationsfindungsprozess?

Kompaktseminar Systemische Fragetechniken – Eine gute Frage

Termine: 3.09.2019 – 13:00 Uhr bis 5.09.2019 – 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 401-19-0S | **Gebühr:** 300,00 €
Seminarleitung: Markus Dierkes
Zielgruppe: Pädagogische Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen Pädagogik und Management

Eine Besonderheit im Feld der systemischen Beratung bilden die Fragen: Schon präzise formulierte und ressourcenaktivierende Fragen sind oft hilfreiche Interventionen. Sie erhalten einen Einblick in die systemisch-konstruktivistische Haltung, aus der solche präzisen Fragen entstehen. In der Auseinandersetzung mit der eigenen Praxis wird das Fragen trainiert.

‘Notfallkoffer’ – Systemische Traumabegleitung Interventionen zur „Erstversorgung“ von Menschen mit traumatischen Erfahrungen

Termine: 26.03.2019 – 13:00 Uhr bis 28.03.2019 – 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 403-19-0S | **Gebühr:** 280,00 €
Seminarleitung: Markus Dierkes
Zielgruppe: Pädagogische Fachkräfte

Beratung, Therapie und Pädagogik sind weiterhin stark davon geprägt unmittelbar mit traumatisierten Menschen in Kontakt zu kommen, auch wenn das Thema ‚Trauma‘ nicht immer unmittelbarer Gegenstand und Grund der professionellen Begegnung ist. Viele Mitarbeitende, die mit den Folgen massiver Traumata konfrontiert sind, werden vor große persönliche und professionelle Herausforderungen gestellt. Die Hypnosystemik bietet hier zielführende Ansätze und bietet Instrumente zur Stärkung Ihrer beruflichen Handlungsfähigkeit!

Beachten Sie auch das Vertiefungsseminar **Notfallkoffer!**

Kompetenztag Flucht und Trauma

Termine: 9.05.2019 – 9:00 Uhr bis 17:00 Uhr
Seminar-Nr.: 415-19-0S | **Gebühr:** 70,00 €
Seminarleitung: Dr. phil. Udo Baer
Zielgruppe: Pädagogische Fachkräfte, Lehrkräfte, Pädagogische Mitarbeiter/-innen, Mitarbeitende der stationären Kinder- und Jugendhilfe u.a.

Wenn Ahmed bei jedem lauten Geräusch vor Angst zusammenzuckt und seine Schwester nur Bilder mit Leichen und Soldaten malt, aber kein Wort reden kann, dann sind das Folgen traumatischer Erfahrungen. Dieser Kompetenztag vermittelt Informationen darüber, wie sich Folgen traumatischer Erfahrungen geflüchteten Menschen zeigen und wie angemessen damit umgegangen werden kann und soll. Dabei werden die Erfahrungen der Teilnehmenden einbezogen und es wird auf ihre Fragen eingegangen.



Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend

Menschen stärken. Lernen an der KatHO NRW.

Die KatHO NRW steht für praxisorientierte Lehre und Forschung sowie für Persönlichkeit und Professionalität, die sich auf dem Weltbild des christlichen Glaubens gründen.

Mit ihren Standorten in Aachen, Köln, Münster und Paderborn, über 5.000 Studierenden und rund 30 Studiengängen ist die Katholische Hochschule NRW Deutschlands größte staatlich anerkannte Hochschule in kirchlicher Trägerschaft.

Die KatHO NRW vermittelt in ihrer Lehre Wissen, Können und Haltung in den Arbeitsgebieten Soziales, Gesundheit und Religionspädagogik.

Mit ihrer Forschung leistet die Hochschule einen bedeutsamen Beitrag, Themen in diesen Bereichen zu unter-

suchen, Lösungen zu entwickeln und in die Praxis umzusetzen.

Die berufsbegleitende Weiterbildung als weitere Grundaufgabe der Hochschule gewährleistet eine spezialisierte und berufsrollenbezogene Qualifizierung.

Gemeinsam mit der IN VIA Akademie und der Bundesarbeitsgemeinschaft Katholische Jugendsozialarbeit als Bildungspartner bietet die KatHO NRW die Zertifikatsweiterbildung „Soziale Arbeit in der Migrationsgesellschaft“ an.



www.katho-nrw.de

KONTAKT

Bei Interesse stehen Ihnen Frau Plückebaum s.plueckebaum@invia-akademie.de

und Frau Romadina x.romadina@invia-akademie.de gerne zur Verfügung.

Vertiefungsseminar 'Notfallkoffer' – Systemische Traumabegleitung

Termine: 9.07.2019 – 13:00 Uhr bis
11.07.2019 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 405-19-0S | **Gebühr:** 280,00 €

Seminarleitung: Markus Dierkes

Zielgruppe: Pädagogische Fachkräfte, die zuvor am Basisseminar 'Notfallkoffer' teilgenommen haben, Interessierte mit anderen Vorkenntnissen und Qualifikationen gerne auf Anfrage

Dieses Seminar dient der Vertiefung und Intensivierung des Basis-Seminars 'Notfallkoffer'. Inhalte werden kompakt wiederholt und mit den Praxiserfahrungen der Teilnehmenden angereichert. Weiterführende und umfassendere Handlungsalternativen werden erprobt. Die Themen der Schärfung des Rollenprofils und der Selbstpflege stellen einen weiteren Schwerpunkt in diesem Seminar dar.

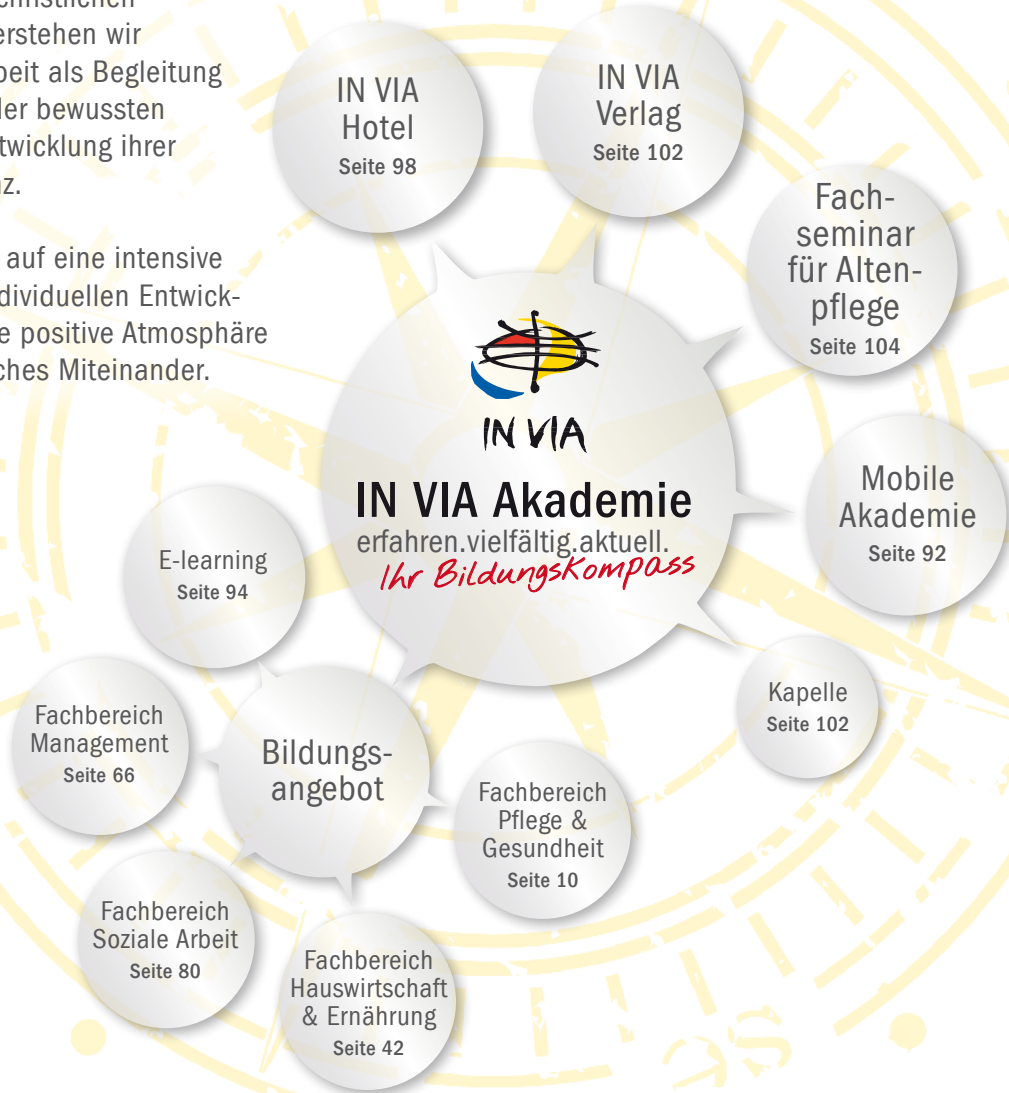


Kompetenz in Bildung, Beratung und Forschung

ERFAHREN. VIELFÄLTIG. AKTUELL.

Auf der Basis des christlichen Menschenbildes verstehen wir unsere Bildungsarbeit als Begleitung von Menschen in der bewussten Gestaltung und Entwicklung ihrer beruflichen Existenz.

Wir legen viel Wert auf eine intensive Begleitung Ihrer individuellen Entwicklungsprozesse, eine positive Atmosphäre sowie ein persönliches Miteinander.



Mitglied im Netzwerk Qualität in der Fort- und Weiterbildung der verbandlichen Caritas
www.caritas-netzwerk.de

CaritasAkademien.de

Mitglied im Verbund der Caritas-Akademien
www.caritas-akademien.de



Das Qualitätsmanagement der IN VIA Akademie basiert auf den Prinzipien des EFQM: 2017 wurde die IN VIA Akademie nach den Richtlinien des Gütesiegelverbundes re-zertifiziert.

Hier braut sich was zusammen: *Professionelle Hauswirtschaft!*

**Immer.
Besser.
Informiert.**

**Modernes Recruiting? Die vernetzte Küche? Reinigung 4.0?
Aufsteigen im Beruf? Management-Tricks? Finanzen & Vorsorge?
Die besten Stellenangebote? Top-Events & Networking?**

DER FUNDUS

ist das Pflichtmagazin für die moderne Hauswirtschaft und hat die **Antworten** und aktuellen Trends für Fach- und Führungskräfte, Auszubildende, Ausbilder und alle, die was werden wollen.

Herausgegeben vom

Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH,
der deutschlandweit und international mit einer Schlagkraft von 14 Landesverbänden und **tausenden Mitgliedern** die Interessen der Hauswirtschaft seit fast 40 Jahren vertritt. **Mitglied sein lohnt sich!**



Werden Sie **jetzt** Mitglied im Verband MdH und erhalten Sie den **FUNDUS** für zwei Jahre kostenlos frei Haus!
Azulis und Studenten leben extra-günstig!

www.verband-mdh.de
info@verband-mdh.de
fb.me/HauswirtschaftMdH
 0176 51 05 78 71 (WhatsApp)

Unsere mobile Akademie

VOR ORT. BUNDESWEIT. INDIVIDUELL.

Sie haben in Ihrer Einrichtung Bildungsbedarfe festgestellt und wünschen sich Fortbildungen vor Ort?

Dann profitieren Sie von unseren maßgeschneiderten Bildungsangeboten!

Wir qualifizieren Sie und Ihre Mitarbeitenden durch individuelle Fortbildungen direkt in Ihrer Einrichtung: bedarfsorientiert, intensiv und effizient.

Das können Sie von uns erwarten:

- > Konzeptionierung von Veranstaltungen speziell nach Ihren Anforderungen und Wünschen.
- > Bereitstellung qualifizierter Referentinnen und Referenten.
- > Zusammenstellung von Veranstaltungsunterlagen und Informationsmaterial.
- > Durchführung der Bildungsveranstaltungen in Ihrer Einrichtung.
- > Teilnahmebescheinigung der IN VIA Akademie.

Ihr Nutzen:

- > Die Lerninhalte orientieren sich an Ihren Vorkenntnissen und an Ihren Unternehmenszielen.
- > Sie erhalten das spezifische Know-how für Ihren Arbeitsplatz.
- > Ihre Fragen und Themenschwerpunkte werden individuell bearbeitet.
- > Neues Wissen und praktisches Know-how können direkt für Ihren Arbeitsprozess eingeübt werden.
- > Problemlösungen werden sofort erprobt.
- > Die Lernzeiten orientieren sich an Ihren Bedürfnissen.

Ihre wirtschaftlichen Vorteile:

- > Sie haben freie Terminwahl.
- > Für Sie fallen keine Reisekosten der Mitarbeitenden an.
- > Diese Bildungsform ist besonders zeiteffizient.



Alle Themen finden Sie aktuell in
unserem Bildungsprogramm unter
www.invia-akademie.de



**Sie haben Interesse an Inhouse-
Veranstaltungen der Mobilien
Akademie exklusiv für Ihre
Einrichtung?**

**Sie erreichen uns über unseren
Kunden- und Veranstaltungsservice:**

Tel. 05251 2908-38

Fax 05251 2908-29

info@invia-akademie.de



Hier finden Sie eine kleine Themenauswahl der einzelnen **FACHBEREICHE**:

SOZIALE ARBEIT

- + Migration und Integration
- + Schule und Schulsozialarbeit
- + Jugendsozialarbeit
- + Familienpflege

MANAGEMENT

- + Teamentwicklung, Krisen- u. Konfliktmanagement
- + Kommunikation und Gesprächsführung
- + Projekt- und/oder Prozessmanagement
- + Qualitätsmanagement und Change-Management
- + Gesundheits- und Stressprävention
- + Marketing und Vertrieb

PFLEGE & GESUNDHEIT

- + Management und Qualifizierung
- + Betreuungsarbeit
- + Behindertenhilfe
- + Gerontopsychiatrische Pflege
- + Palliative Care und Hospizarbeit
- + Consulting in der Pflege

HAUSWIRTSCHAFT & ERNÄHRUNG

- + Kommunikation und Teamentwicklung
- + Prozessmanagement und Konzeptentwicklung
- + Gesetze und Verordnungen
- + Ernährung, Verpflegung und Service
- + Hygienemanagement
- + Reinigungs- und Wäschemanagement





IN VIA
Akademie

Bildung 4.0

Mit ILIAS flexibel und selbstbestimmt lernen.

RICHTIG. GUT. AKTUELL.

Viele reden über Bildung 4.0, E-Learning usw. Bei uns ist das schon heute fester Bestandteil in vielen Angeboten.

Wir nutzen auf vielfältige Weise die Möglichkeiten, die unsere Lernplattform ILIAS als Kommunikationsmedium bietet. Damit erweitern wir den Lehr-Lernraum, so dass auch Lernen und aktive Teilnahme an Veranstaltungen von zu Hause aus möglich ist.

Sie können ILIAS für vielfältige Formen der Kommunikation untereinander und mit den Lehrenden nutzen, egal wo Sie gerade sind. Foren, Chats, Mail- und Kalenderfunktionen, Wikis oder Umfragen unterstützen Ihre Lernentwicklung. Mit ILIAS finden Sie den richtigen Weg, um auch außerhalb der Präsenzphasen zu lernen.



E-mails

Kommunizieren Sie mit Teilnehmenden und Dozenten



Kalender

Verwalten Sie Ihre Termine und Aufgaben



Wikis

Informieren Sie sich über aktuelle Themen



Umfragen

Starten Sie Ihre fachspezifische Umfrage



IN VIA Hotel
Giersmauer 35
33098 Paderborn

**Sich wohlfühlen und entspannen
Gern auch in den Abendstunden**

Classic Massage
Dynamic Massage • Aroma Ölmassage
Hot-Stone Massage • Balance Massage



Terminbuchungen direkt im Hotel
Tel.: 05251 / 29 08 31 oder 0163 / 76 23 451
www.jacobs-wellness-massagen.de

Anzeigen

Fahrschule Uli Brinkmann

Ausbildung mit und ohne Handicap



- **Ausbildungsklassen:** B, Bf17, B96, BE, auch mit Automatik, alle Zweiradklassen
- **mit anpassbaren bzw. speziellen Fahrzeugen:** Mobil werden und bleiben mit Handicap
- Theorie-Unterricht im barrierefreien U-Raum
- direkte Abrechnung mit Kostenträgern möglich
- Unterbringung auch mit Begleitperson, auch mit Pflegestufe
- Zusammenarbeit mit Ämtern, Behörden und Prüforganisationen

Nutzen Sie während Ihrer Intensivausbildung das freundliche IN VIA Hotel*** in Paderborn – für Menschen mit Handicap.



Rhederweg 40 | 31300 Paderborn | fahrschule.uli.brinkmann@t-online.de
Tel.: 05251 – 640 300 | Fax: 05251 – 680 526 | Mobil: 0172 – 5 388 380

www.mobilitaetstraining.com

Ihre Fort- und Weiterbildung

RICHTIG. GUT. GEFÖRDERT.

Die IN VIA Akademie fördert Ihre berufliche Entwicklung – mit Preisnachlässen auf die Veranstaltungsgebühren!

- + Studierende, Auszubildende und Arbeitssuchende bekommen einen Nachlass von **10 %** (auf Antrag und Nachweis)

Individuelle Fördermöglichkeiten durch öffentliche Stellen von Bund und Ländern

So fördern die Bundesländer Ihre Weiterbildung

1. Bildungsschecks bzw. Qualifizierungsschecks

für die Bundesländer NRW, Rheinland-Pfalz, Bremen, Sachsen und Brandenburg:

- + Förderung für Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen.
- + Eine Beratung **vor Beginn** der Veranstaltung in einer Beratungsstelle in ihrer Region ist Pflicht.
- + Die Beratungsstelle stellt den Bildungsscheck aus.
- + Eine Förderung von 50 bis 80 % der Weiterbildungskosten bis max. 500 € ist möglich.

UNSER TIPP:

Weitere Bundesländer unterstützen ebenfalls die Berufsrückkehrenden und Selbstständigen. Erkundigen Sie sich in den örtlichen Beratungsstellen oder Arbeitsagenturen, ob Sie förderberechtigt sind und sparen Sie Kosten für Ihre Bildung!

Bitte beachten Sie die Fördermöglichkeiten der einzelnen Bundesländer und informieren Sie sich über deren Vorgaben:

- > Für NRW: www.bildungsscheck.nrw.de
- > Für Rheinland-Pfalz: www.qualischeck.rlp.de
- > Für Bremen: www.bremen.de/der-bremer-weiterbildungsscheck-26456491
- > Für Sachsen: www.sab.sachsen.de/privatpersonen/f%C3%B6rderprogramme/weiterbildungsscheck-individuell.jsp
- > Für Brandenburg: www.masgf.brandenburg.de/cms/detail.php/bb1.c.185138.de

2. Bildungsscheck für Berufsrückkehrende und Selbstständige (gültig nur für NRW)

- + Berufsrückkehrende und Selbstständige können jährlich einen Bildungsscheck erhalten.
- + Unterstützt werden Frauen und Männer, die ihren Berufsweg wegen der Betreuung und Erziehung von Kindern oder wegen der Pflege eines/einer Angehörigen mindestens 1 Jahr unterbrochen haben.



Weitere Informationen erhalten Sie unter:
www.bildungsscheck.nrw.de



So fördert der Bund Ihre Weiterbildung

1. Bildungsprämie mit zwei Komponenten

Die Bildungsprämie wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung und aus dem Europäischen Sozialfonds der Europäischen Union gefördert. Welche Fördermöglichkeiten infrage kommen, klärt eine kostenlose Beratung.

Prämiengutschein:

Diesen erhalten Erwerbstätige in Höhe von 50% der Veranstaltungsgebühren, maximal jedoch 500 €.

Gefördert werden Personen,

- + die befugt sind, in Deutschland zu arbeiten und durchschnittlich mindestens 15 Stunden/Woche erwerbstätig sind und deren zu versteuerndes Jahreseinkommen die Beträge von 20.000 bzw. 40.000 € bei gemeinsam Veranlagten nicht übersteigt,
- + die während der Mutterschutzfrist, in Elternzeit oder Pflegezeit die oben genannten Einkommensgrenzen nicht überschreiten und mind. 15 Stunden/Woche arbeiten

Weiterbildungssparen:

- + Möglichkeit der Inanspruchnahme von Sparguthaben aus dem Vermögensbildungsgesetz

Ausführliche Informationen finden Sie unter: www.bildungspraemie.info oder unter der kostenlosen Hotline 0800 2623000.

2. Förderung über die Deutsche Rentenversicherung

Unter bestimmten Voraussetzungen fördert auch die Deutsche Rentenversicherung eine Weiterbildung. Fördervoraussetzung ist meist eine gesundheitliche Beeinträchtigung.

Weitere Informationen erhalten Sie bei der zuständigen Beratungsstelle der Deutschen Rentenversicherung vor Ort oder über www.deutsche-rentenversicherung-bund.de unter Rehabilitation und Leistungen.

Was noch geht: Steuern sparen mit Bildung

Bildung ist von der Steuer absetzbar. Sammeln Sie daher alle Belege für Ihre Einkommenssteuererklärung, denn Ihre Aufwendungen für Bildung, abhängig von Ihrer steuerlichen Situation (Progressionszone, Ausschöpfung der Werbungskostenpauschale), können Sie über die Einkommenssteuer zurückerhalten. Neben den Veranstaltungsgebühren können Sie Aufwendungen für Verpflegung, für Lernmaterial ebenso wie Fahrt- und Übernachtungskosten geltend machen.



IN VIA Hotel

” „Sie als Gast stehen bei uns im Mittelpunkt. Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltungen professionell zu begleiten.“

Edeltraud Glahn
Leiterin IN VIA Hotel



Ihr barrierefreies Tagungshotel im Herzen von Paderborn

RICHTIG. GUT. UNTERGEBRACHT.



KONTAKT

IN VIA Hotel

Margit Bengs
Leiterin Rezeption

Giersmauer 35
33098 Paderborn

Tel. 05251 2908-31
Fax 05251 2908-68

rezeption@inviahotel.de
www.invia-hotel.de

Unser IN VIA Hotel bietet Ihnen einen angemessenen Rahmen mit den passenden Räumlichkeiten und moderner Veranstaltungstechnik rund um Ihre Tagungen, Konferenzen oder Seminare. Damit Sie sich auf Ihre Veranstaltung konzentrieren können, kümmern wir uns um den Rest.

In unserem von der DEHOGA mit drei Sternen klassifizierten IN VIA Hotel wohnen Sie in komfortablen und bestens ausgestatteten Hotelzimmern. Mitten in der Innenstadt Paderborns können Sie lernen, tagen und entspannen. Intensives Arbeiten und interessante Freizeitgestaltung lassen sich durch die zentrale Innenstadtlage bestens vereinbaren.

Unser Hotel steht für gelebte Gastfreundschaft. Mit Leidenschaft und kompetentem Service kümmern wir uns um das Wohl unserer Gäste. Dabei bieten wir Zimmer und Veranstaltungsräume mit hoher Qualität sowie ein Top-Preis-Leistungsverhältnis.

Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot, das auf Ihre individuellen Bedürfnisse zugeschnitten ist.

HOTEL

- + 64 moderne, komfortable Zimmer
- + 6 behindertenfreundliche Zimmer
- + 4 behindertengerechte Zimmer
- + Telefon / kostenfreies WLAN
- + Sky Sender frei
- + hausinternes Massage-Studio mit flexiblen Öffnungszeiten
- + Bistro rund um die Uhr geöffnet
- + zentrale Lage – in der Stadtmitte mit vielfältigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten



Wir sind ein barrierefreies 3 Sterne Stadthotel in ruhiger und verkehrsgünstiger Lage im Herzen von Paderborn.

Auf drei Etagen stehen Privatgästen, Geschäftsreisenden und Veranstaltungsteilnehmenden 64 Nichtraucherzimmer zur Verfügung.

Die komfortable Ausstattung beinhaltet Dusche/WC/Föhn/Flat-Screen-TV 32"/Radio/Telefon/kostenfreie Sky-Sender/Schreibtisch u.v.m.

Ein 24 Stunden Check-in Angebot gehört ebenso zu unserem Dienstleistungsangebot wie kostenfreies WLAN im gesamten Hotel.



UNSER HAUS IST ALS BARRIEREFREIES HOTEL VON DUNITAL ZERTIFIZIERT:

Rezeption, Aufzüge, Türen, Toiletten, mehrere Hotelzimmer und Tagungsräume sind rollstuhlgerecht. Jedem Gast begegnen wir hilfsbereit und zuvorkommend, ob mit oder ohne Handicap.

DEHOGA

Deutsche Hotelklassifizierung mit 3 Sternen

WIR SIND AUSGEZEICHNET!

Mit dem Hotel Award 2017 von Booking.com

SERVICE-QUALITÄT-DEUTSCHLAND STUFE 1

RICHTIG. GUT. AUSGEBILDET.

Fachkräftemangel?

Wir tun seit Jahrzehnten etwas dagegen...

... und bilden seit ca. 50 Jahren junge Menschen aus. Das ist eine große Verantwortung, die wir gerne übernehmen. Wir bieten folgende Ausbildungsberufe an:

- Hauswirtschafter/in
- Kauffrau/Kaufmann für Büromanagement
- Hotelfachfrau/mann (seit 2015)

UNSER HINWEIS:

Ab September 2019 haben wir noch zwei Ausbildungsplätze zur/zum Hotelfachfrau/mann zu besetzen.

Bei Interesse schicken Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung.





RICHTIG. GUT. AUSGESTATTET.

TAGUNGSMÖGLICHKEITEN UND AUSSTATTUNG

- + 14 lichtdurchflutete Seminar-, Tagungs- und Konferenzräume für Veranstaltungen bis zu 120 Personen
- + flexible Raumgestaltung
- + zusätzliche Gruppen- und Aufenthaltsräume
- + Digitale Medientechnik (Smartboards) & Tagungsequipment
- + kostenfreies WLAN
- + Barrierefreiheit
- + moderne Lehrküche
- + Kapelle

Ein geeigneter Ort für Ihre Tagungen, Konferenzen oder Seminare.

Sie finden bei uns Inspiration und positive Arbeitsatmosphäre für begeisternde Veranstaltungen abseits der Tagesroutine – ganz gleich ob Denkwerkstatt im kleinen Kreis oder motivierende Konferenzen.

Unsere verschiedenen Angebote für bis zu 120 Personen verfügen über alles, was Ihre erfolgreiche Kopfarbeit vorantreibt.

Zuverlässige Organisation und freundlicher Service sind für uns ebenso selbstverständlich wie das Eingehen auf Ihre speziellen Wünsche.

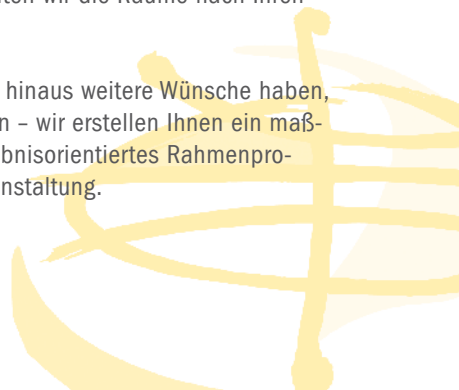
Für Ihre Veranstaltung stehen Ihnen im IN VIA Hotel sehr viele unterschiedliche Möglichkeiten zur Verfügung. Gerne bereiten wir die Räume nach Ihren Vorgaben vor.

Sollten Sie darüber hinaus weitere Wünsche haben, sprechen Sie uns an – wir erstellen Ihnen ein maßgeschneidertes erlebnisorientiertes Rahmenprogramm für Ihre Veranstaltung.



UNSER TIPP:

Genießen Sie die Pausen und die freie Zeit in unserem hausinternen Massage-Studio.





RICHTIG. GUT. GENIESSEN.

Lassen Sie sich in unserem Culinarium verwöhnen.

Mit speziellen Tagungsmenüs versorgen wir unsere Gäste auf hohem kulinarischen Niveau. Zwischen den verschiedenen Veranstaltungen oder Meetings verwöhnen wir Sie mit frischem Kaffee, einer fein sortierten Auswahl an Tees und auf Wunsch einem täglich wechselnden Angebot an herzhaften Snacks sowie Kuchen und Kleingebäck aus unserer hauseigenen Küche.

Mit abwechslungsreichen, der Jahreszeit angepassten Gerichten und regionalen Spezialitäten bieten wir Ihnen zu den verschiedenen Tageszeiten ein vielfältiges Angebot in Buffetform.

Event-Kochen in unserer Lehrküche

Egal ob Business- oder privates Event ... immer gilt: Gemeinsamkeit beim Kochen verbindet auf leckere und genussvolle Art. Unsere moderne Lehrküche ist perfekt für wunderbare Kocherlebnisse mit der Familie, Freunden, Geschäftspartnern, Mitarbeitenden oder anderen Kochfans.

UNSER HINWEIS:

Fragen Sie auch nach unseren Catering-Angeboten für Ihre geschäftlichen und privaten Feiern.

UNSER TIPP:

Sie bestimmen, was bei Ihrem Koch-Event auf der Speisekarte steht.



„In unserer Eventküche ist vieles möglich.“

Manon Lange-Wagner, Akademieleitung



Weitere Informationen finden Sie auf Seite 65 oder unter www.invia-hotel.de/tagen/event-kochen



IN VIA Kapelle

EIN ORT DER STILLE UND ANDACHT *RICHTIG. GUT. MEDITIEREN.*

Unsere hauseigene Kapelle steht Ihnen jederzeit zur Meditation und zum Gebet offen.
Ein spezieller Raum für spirituelle Inspiration, Ruhe und Besinnung.

Wenn Sie eigene Gottesdienste feiern möchten, sind Sie herzlich willkommen!
Die Kapelle bietet Ihnen Platz für bis zu 40 Personen. Der Zugang ist barrierefrei!
Sprechen Sie uns an, wir unterstützen Sie gerne.

UNSER HINWEIS !

Jeden Mittwoch-
morgen um 7.30 Uhr
findet die heilige
Messe statt.

*„Hier finden Sie
eine kleine Auszeit
fern des Alltags -
Ruhe und Zeit
für sich selbst!“*



KONTAKT

IN VIA Hotel
Rezeption

Giersmauer 35
33098 Paderborn

Tel. 05251 2908-31
Fax 05251 2908-68

rezeption@inviahotel.de
www.invia-hotel.de

Bücher aus unserem Verlagsprogramm



Verlagsprogramm, Infos zu den
einzelnen Büchern und Bestellungen
finden Sie über:
www.invia-akademie.de/
in-via-verlag/neuerscheinungen/

NEU
Open Access
E-Book



Wir sind vernetzt mit Bundes- und Landesorganisationen:



Netzwerk Qualität in der Fort- und Weiterbildung der verbandlichen Caritas
www.caritas-netzwerk.de

NETZWERK
 zentraler Fortbildungsinstitutionen für Jugendarbeit und Sozialarbeit

Netzwerk zentraler Fortbildungsinstitutionen für Jugendarbeit und Sozialarbeit



Landesarbeitsgemeinschaft für katholische Erwachsenen- und Familienbildung in Nordrhein-Westfalen e. V.
www.lag-kefb-nrw.de

CaritasAkademien.de

Verbund der Caritas-Akademien
www.caritas-akademien.de



Arbeitskreis der Bildungsstätten und Akademien in NRW
www.aba-nrw.de

Wir sind anerkannt und gefördert von:



Förderung behindertengerechter Gästezimmer und Tagungsmöglichkeiten
www.aktion-mensch.de



Bundesarbeitsgemeinschaft Katholische Jugendsozialarbeit (BAG KJS) e.V.
www.bagkjs.de



Förderung aus dem Kinder- und Jugendplan
 Förderung von Bildungsveranstaltungen
www.bmfsfj.de



EUROPÄISCHE UNION
 Investition in unsere Zukunft
 Europäischer Fonds für regionale Entwicklung

Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen



Die Fort- und Weiterbildungsangebote der IN VIA Akademie sind nach dem Weiterbildungsgesetz (WBG) des Landes NRW anerkannt und gefördert.
www.schulministerium.nrw.de

Wir sind
AZAV-
zertifiziert

IN VIA Fachseminar für Altenpflege

Ausbildung mit besten Perspektiven

RICHTIG. GUT. AUSGEBILDET.

Altenpflege – ein Berufszweig mit vielfältigen Möglichkeiten und ganz viel Menschlichkeit. Die Pflege älterer Menschen ist eine verantwortungsvolle Aufgabe, die im Zuge des fortwährenden demografischen Wandels nicht an Bedeutung verlieren wird.

Unsere Pflegeausbildung ist daher zukunftsorientiert, praxisbezogen und modularisiert – d.h. aufbauend von der Ausbildung zum/zur Pflegehelfer/-in über die Pflegefachkraft bis zur Hochschule.

Wir qualifizieren Sie um allen Berufsanforderungen professionell und zukunftsfähig begegnen zu können!



Staatlich geprüfte/r Altenpfleger/-in bzw. Pflegefachfrau/Pflegefachmann ab 2020

Aufgabenfelder:

- + Sie wirken mit bei der Behandlung kranker alter Menschen
- + Sie tragen zur Erhaltung einer selbständigen Lebensführung bei
- + Sie übernehmen die medizinische Versorgung
- + Sie betreuen und beraten gesunde und kranke ältere Menschen in ihren persönlichen und sozialen Angelegenheiten
- + Sie geben Anreize für die Tagesgestaltung
- + Sie stehen Angehörigen einfühlsam zur Seite
- + Sie begleiten Menschen in der Sterbephase

Einsatzgebiete:

- + ambulante Pflegedienste
- + Senioreneinrichtungen
- + Kurzzeit- und Tagespflegeeinrichtungen
- + Betreutes Wohnen
- + geriatrische Rehabilitationskliniken
- + Einrichtungen für gerontopsychiatrisch veränderte Menschen
- + Hospize
- + Pflegeberatungen

Zielgruppen

- » Jugendliche und junge Erwachsene mit mindestens mittlerem Schulabschluss
- » Jugendliche und Erwachsene mit Hauptschulabschluss und erfolgreich abgeschlossener Berufsausbildung (mind. zweijährige Dauer oder abgeschlossene einjährige Ausbildung in der Pflegehilfe/Pflegeassistenz)
- » Quereinsteiger/-innen
- » Berufsrückkehrer/-innen

UNSER HINWEIS

Ab 2020 bieten wir die generalistische Pflegeausbildung mit dem Abschluss Staatlich geprüfte Pflegefachfrau/ Staatlich geprüfter Pflegefachmann an.

Haben Sie Fragen? Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern.

Sabine Maybaum | Leiterin des IN VIA Fachseminars für Altenpflege
Tel. 05251 2908-481 | s.maybaum@invia-akademie.de
www.invia-akademie.de/fachseminar-fuer-altenpflege/die-ausbildung/



Sie können unsere Arbeit finanziell unterstützen

Ihre finanzielle Zuwendung fördert und erhält die Arbeit der IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH. Sie unterstützen damit die Schaffung von Perspektiven für junge Menschen in Ausbildung und die Förderung lebenslangen Lernens von Menschen, die im Sozial- und Gesundheitswesen tätig sind.

MIT SPENDEN *fördern & unterstützen*

- > Die IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH ist vom Finanzamt Paderborn als gemeinnützig anerkannt.
- > Für jede Spende erhalten Sie eine Spendenbescheinigung. Bitte geben Sie Ihren Namen und Anschrift bei der Überweisung mit an.

Mit einer Überweisung erreicht uns Ihre Unterstützung schnell und unkompliziert.

UND SO KÖNNEN SIE SPENDEN:

IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH
Bank für Kirche und Caritas eG, Paderborn
IBAN: DE19 4726 0307 0016 0303 00
BIC: GENODEM1BKC

STIFTUNGSFONDS *Meinwerk-Institut*

2007 wurde der „Förderverein Meinwerk-Institut“ aufgelöst. Das Vereinsvermögen und eine größere Spende vom „IN VIA Förderverein“ bildeten den Grundstock für die „IN VIA-Stiftung – Wege für mehr Zukunft: Stiftungsfonds Meinwerk-Institut“.

Sie ist eine unselbständige Stiftung (Treuhandstiftung) in Trägerschaft der rechtsfähigen LIGA Bank-Stiftung.

Sie verwaltet unseren Kapitalstock der unangetastet bleibt. Verwendet werden nur die Erträge aus der Kapitalanlage.

Jährlich werden die Erträge aus dem Stiftungsfonds für die Arbeit der IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut ausgeschüttet.

Ihre Steuervorteile:

- > Privatpersonen können für ihre Zustiftung bis zu 20% des Gesamtbetrags der Einkünfte als Sonderausgaben geltend machen.
- > Gewerbetreibende können vier Promille ihrer Umsätze und der in einem Kalenderjahr aufgewendeten Löhne als Betriebsausgaben geltend machen.
- > Die Erbschaftssteuer entfällt für geerbtes Vermögen, welches innerhalb von zwei Jahren zustiftet wird.
- > Innerhalb von 10 Jahren können Sie Zustiftungen bis zu 1 Mio. € als Sonderausgaben steuerlich zusätzlich ansetzen.

Sie können durch eine Zustiftung:

- > das Stiftungskapital erhöhen und damit zu einer Erhöhung der jährlichen Ausschüttung beitragen.
- > die Stiftung testamentarisch als Erbin oder Vermächtnisnehmerin einsetzen.
- > ein Stiftungsdarlehen zur Verfügung stellen, das von der Stiftung bestmöglich angelegt wird und dessen Erträge durch die Stiftung verwendet werden dürfen.

Zuwendungen zur Stiftung sind steuerlich absetzbar. Hierüber erhalten Sie zeitnah eine Bescheinigung zur Vorlage bei Ihrem Finanzamt.

UND SO KÖNNEN SIE STIFTEN:

IN VIA Stiftung – Wege für mehr Zukunft
Bank: LIGA Bank eG
IBAN: DE68 7509 0300 0007 1009 49
BIC: GENODEF1M05
Zweck: Stiftungsfonds Meinwerk-Institut

Ansprechpartnerin:

Jutta Becker, Kaufmännische Leitung
j.becker@invia-akademie.de





Helfen mit Profil

Der Caritasverband für das Erzbistum Paderborn e.V. hält für seine Gliederungen und korporativen Mitglieder sechs Kernleistungen vor: Beraten, Informieren, Vertreten, Koordinieren, Beaufsichtigen und Bilden.

personalentwicklung@caritas-paderborn.de
www.caritas-paderborn.de/arbeiten-lernen/fortbildung

Bildung ist Leben

Die Caritas Wohn- und Werkstätten im Erzbistum Paderborn e.V. sind einer der größten Arbeitgeber im sozialen Bereich in Paderborn. Wir bieten in 40 Einrichtungen und Diensten der Alten- und Behindertenhilfe etwa 4000 Menschen Begleitung und Betreuung und beschäftigen mehr als 2400 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen.

www.cww-paderborn.de



Unsere Zukunft hat ein Gesicht

Die Bundesarbeitsgemeinschaft Katholische Jugendsozialarbeit (BAG KJS) e.V. ist ein Zusammenschluss von bundeszentralen Organisationen und Landesarbeitsgemeinschaften. Die BAG KJS arbeitet seit Jahrzehnten vertrauensvoll und nachhaltig mit der IN VIA Akademie Paderborn im Bereich der Fort- und Weiterbildung von Fachkräften der Jugendsozialarbeit zusammen.

www.bagkjs.de | www.jugendsozialarbeit.news

Qualifizierung – Kompetenz – Perspektive

Als großer Bildungsanbieter im Bereich „Pflege und Gesundheit“ bietet die Akademie mit über 300 Ausbildungsplätzen in der Altenpflege und Altenpflegehilfe an ihren Standorten beste Möglichkeiten in das Berufsfeld der Pflege einzusteigen. In Ausbildungsprojekten geht die Caritas AKADEMIE St. Vincenz innovative Wege in der Gewinnung und Qualifizierung von Pflegefachkräften.

www.caritas-akademie-stvincenz.de



Eine starke Gemeinschaft

Die Standorte des VKA reichen vom Ruhrgebiet über Westfalen und Ostwestfalen-Lippe bis hinein nach Süd-Niedersachsen. Im Erzbistum Paderborn unterhält er 18 Wohn- und Pflegeheime, 4 Tagespflegeeinrichtungen, die an die jeweiligen Häuser vor Ort angegliedert sind, und den ambulanten Pflegedienst „VKA ambulant“.

www.vka-ev.de

Vivendi – die Software für das Sozialwesen.

Connex ist spezialisiert auf die Softwareentwicklung für das Sozialwesen. Unsere Software Vivendi umfasst alle Werkzeuge, die Sie für das reibungslose Management Ihrer ambulanten und stationären Einrichtungen benötigen: Klientenmanagement, Pflege- und Betreuungsmanagement, Personalmanagement inkl. Dienstplanung sowie Rechnungswesen und Controlling.

www.connex.de

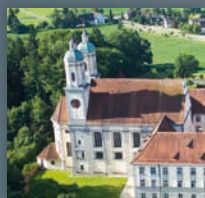


ERLEBEN SIE DIE VIELFALT DER CARITAS TAGUNGSZENTREN UND GÄSTEHÄUSER



Sie suchen das passende Ambiente für Tagungen und Seminare oder eine landschaftlich reizvolle Umgebung für einen erholsamen Urlaub? Unter den Tagungszentren und Gästehäusern der Caritas bietet sich Ihnen deutschlandweit eine große Auswahl an individuellen Standorten – von urban bis naturnah. In allen Häusern finden Sie eine

Kapelle oder einen Raum der Stille sowie moderne Konferenzausstattung. Sie finden in jeder Einrichtung Komfort und Gastfreundschaft vor, die nach den „Q“-Kriterien zertifiziert sind, um die Bedürfnisse unserer Gäste in vollem Umfang zu erfüllen. Überzeugen Sie sich selbst und seien Sie unser Gast. **Wir freuen uns auf Sie.**



KLOSTER HOLZEN HOTEL GMBH

Klosterstr. 1
86695 Allmannshofen

🌐 www.kloster-holzen.de
✉ info@kloster-holzen.de
☎ 0049 (0)8273 99590



MALTESER KOMMENDE EHRESHOVEN

Ehreshoven 27
51766 Engelskirchen

🌐 www.malteser-kommende.de
✉ kommende@malteser.org
☎ 0049 (0)2263 800-0



CARITAS TAGUNGSZENTRUM **S

Wintererstr. 17-19
79104 Freiburg

🌐 www.fak-caritas.de/tagungszentrum
✉ tagungszentrum@caritas.de
☎ 0049 (0)761 200180-1



HOTEL KLOSTERGARTEN ***S

Klostersgarten 1
47623 Kevelaer

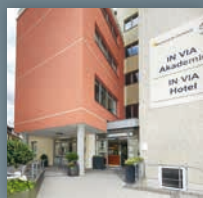
🌐 www.hotel-klostersgarten.eu
✉ info@hotel-klostersgarten.eu
☎ 0049 (0)2832 9250-100



CARITAS-AKADEMIE KÖLN-HOHNELIND

Werthmannstr. 1a
50935 Köln

🌐 www.caritas-akademie-koeln.de
✉ info@caritas-akademie-koeln.de
☎ 0049 (0)221 46860-0



IN VIA HOTEL ***

Giersmauer 35
33098 Paderborn

🌐 www.inviahotel.de
✉ rezeption@inviahotel.de
☎ 0049 (0)5251 2908-31



KATHOLISCHE AKADEMIE REGENSBURG

Ostengasse 27, 93049 Regensburg

🌐 www.katholischeakademie-regensburg.de
✉ empfang@katholischeakademie-regensburg.de
☎ 0049 (0)941 5696-30



HOTEL ST. MICHAEL ***S

Stammbergweg 1
97941 Tauberbischofsheim

🌐 www.hotel-stmichael.com
✉ info@hotel-stmichael.com
☎ 0049 (0)9341 8495-0



ROSA FLEISCH – TAGUNGSZENTRUM **S

Margaretha-Fleisch-Str. 12
56588 Waldbreitbach

🌐 www.rosa-fleisch-tagungszentrum.de
✉ info.rtf@marienhaus.de
☎ 0049 (0)2638 813020



BESUCHEN SIE UNS AUF
WWW.CARITAS-GAESTEHAEUERER.DE



Tagen und Wohnen im IN VIA Hotel

Gäste unserer
Veranstaltungen und
Seminare genießen
Vorteile in unserem Hotel!

IHR AKADEMIEPREIS

Übernachtung
mit Frühstück

68,50 €

UNSER TIPP:

Kreuzen Sie Ihren
Übernachtungs-
und Verpflegungs-
wunsch gleich bei
Ihrer Anmeldung an!



WLAN

Kostenfrei auf allen
Zimmern verfügbar



Inklusive

Mittagessen,
kalte- und warme
Seminargetränke

Allgemeine Geschäftsbedingungen der IN VIA AKADEMIE

Wir möchten, dass Sie zufrieden mit uns sind!

Daher haben wir einige Dinge in unseren AGB formal geregelt. Unabhängig davon, können Sie uns jederzeit gerne persönlich ansprechen, damit wir gemeinsam eine gute Regelung für Sie finden.

Anmeldung

Sie können sich online auf unserer Homepage www.invia-akademie.de oder schriftlich per E-Mail und Fax anmelden. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Das Programm mit Rechnung und Reiseplan erhalten Sie rechtzeitig vor Beginn.

Rücktrittsbedingungen

Eine Abmeldung ist bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn ohne Stornogebühren möglich. Bei Rücktritt von weniger als 14 Tagen vor Beginn der Veranstaltung werden 30% der Veranstaltungsgebühr als Stornogebühr berechnet. Bei Abmeldung von weniger als 8 Tagen vor Beginn der Veranstaltung werden 80% der Veranstaltungsgebühr als Stornogebühr berechnet.

Es besteht die Möglichkeit eine Ersatzperson zu schicken. Bei Nichterscheinen ohne vorherige Abmeldung am Veranstaltungstag ist die Rechnung zu 100% zu zahlen.

Nach dem Beginn von Veranstaltungen mit mehreren Abschnitten ist keine Abmeldung mehr möglich und somit die gesamte Veranstaltungsgebühr als Stornogebühr zu zahlen.

Die in Rechnung gestellte Stornogebühr schreiben wir Ihnen zu 50% gut, wenn innerhalb eines Jahres ab Rechnungsstellung erneut eine Veranstaltung gebucht wird.

Zahlungsbedingungen

Die Rechnung ist zwei Tage vor Veranstaltungsbeginn ohne Abzug zu zahlen.

Veranstaltungsgebühr

In der Veranstaltungsgebühr sind die Veranstaltungskosten, das Mittagessen und die Veranstaltungsgetränke (Kaffee, Tee, Mineralwasser und Apfelschorle) enthalten. Für nicht in Anspruch genommene Leistungen während der Veranstaltung erfolgt keine Erstattung.

Absage von Veranstaltungen durch die IN VIA Akademie

Die IN VIA Akademie behält sich vor, Veranstaltungen auf Grund einer zu geringen Teilnehmerzahl abzusagen oder zu verlegen. Teilnehmende werden in diesem Fall per E-Mail benachrichtigt. Bei kurzfristigem Ausfall einer Veranstaltung durch Krankheit oder höhere Gewalt besteht kein Anspruch auf Durchführung. In diesem Fall erfolgt keine Übernahme von Reisekosten sowie durch Arbeitsausfall entstehende Auslagen.

Bereits entrichtete Veranstaltungsgebühren werden erstattet.

Teilnahmebescheinigungen

Nach Besuch der Veranstaltung wird eine Teilnahmebescheinigung ausgestellt. Bei ausstehenden Zahlungen behalten wir uns die Zurückbehaltung vor.

Seminar-Rücktrittskosten-Versicherung

Über die Hanse Merkur Versicherung haben Sie die Möglichkeit, eine Seminar-Rücktrittskosten-Versicherung abzuschließen.

Direkt: <http://www.reiseschutz-direkt.de/hanse-merkur/seminar-ruecktrittskosten-versicherung.html>

Copyright

Die in der IN VIA Akademie den Teilnehmenden zur Verfügung gestellten Unterlagen dürfen ohne schriftliche Genehmigung nicht vervielfältigt, nachgedruckt, übersetzt oder an Dritte weitergegeben werden. Im Übrigen gilt das Urheberrecht.

Mit Ihrer Anmeldung geben Sie Ihr Einverständnis zu unseren AGB.

Paderborn, 23. Juli 2018

ANMELDUNG

PER FAX [05251 2908-29]

Bitte füllen Sie das Formular aus, um sich zur Veranstaltung anzumelden.



.....
[VERANSTALTUNGSTITEL]

.....
[TERMIN]

.....
[SEMINAR-NR.]

[FIRMENANMELDUNG]

[PRIVATANMELDUNG]

.....
[ANREDE]

.....
[VORNAME]

.....
[NACHNAME]

.....
[GEBURTSDATUM]

.....
[BERUF UND BERUFLICHE TÄTIGKEIT]

PRIVATE DATEN

.....
[STRASSE UND HAUSNUMMER]

.....
[PLZ UND ORT]

.....
[E-MAIL]

.....
[TELEFON]

DATEN DER EINRICHTUNG

.....
[NAME DER EINRICHTUNG | FIRMA]

.....
[STRASSE UND HAUSNUMMER]

.....
[PLZ UND ORT]

.....
[E-MAIL]

.....
[TELEFON]

.....
[BEMERKUNGEN ODER ABWEICHENDE RECHNUNGSANSCHRIFT]

Ich nehme zur Kenntnis, dass im Zusammenhang mit meiner Anmeldung personenbezogene Daten für die Teilnehmerverwaltung gespeichert werden. Diese Daten unterliegen den Bestimmungen der Datenschutzgesetze, insbesondere dem KDGD. Meine Einwilligung kann ich jederzeit widerrufen. Weitere Informationen zum Datenschutz finden Sie unter: <https://www.invia-akademie.de/allgemeines/datenschutz/>. Mit dieser Anmeldung treten die AGB der IN VIA Akademie in Kraft, in denen auch die Rücktrittsbedingungen geregelt sind.

Ich buche zusätzlich: **Übernachtung mit Frühstück**

Die Datenschutzhinweise habe ich zur Kenntnis genommen.

.....
[DATUM UND UNTERSCHRIFT]

NOTIZEN



A series of horizontal dotted lines for writing, overlaid on a background featuring a large, faint compass rose and a silhouette of a city skyline at the bottom.



KIRWALD

Natürlich Wohnen seit 1932



AUSSERGEWÖHNLICH. ANDERS.

Exklusive Marken, Maßtischlerei, Innenarchitektur, Wohnaccessoires, Geschenke



Geschenke



Wohn-Accessoires

Dekorative
Leuchten ...



Polstermöbel, Kleinmöbel,
Kissen & Decken ...



Paderborn-Accessoires

Ideen Raum
Schönes für Ihr Zuhause!

Kötterhagen 3c, 33098 Paderborn, Telefon: 05251 - 1844812

Mo. - Fr. 10:00 - 18:30 Uhr, Sa. 10:00 - 18:00 Uhr

www.kirwald-pb.de

WELTGRÖSSTES
COMPUTERMUSEUM

Jede Zeit hat ihre
Innovationen.

Wir zeigen die besten.

Neue Ausstellungsbereiche

Künstliche Intelligenz & Robotik