

## Inhalte und Ablauf

Die Weiterbildung umfasst 48 Unterrichtseinheiten (UE), aufgeteilt auf 6 Module zu je 8 UE von 9-16 Uhr.

- 1 Ernährungswissenschaften
  - Ernährung im Alter
  - Diätetik und Allergien
  - Maßnahmen bei Mangelernährung
- 2 Einführung und Umsetzung von Projektarbeit
  - Kommunikation
  - Ernährungsbezogene Projekte in Einrichtung etablieren
  - Planung und Ausführung von Veränderungen
  - Motivation der Mitarbeiter und der Bewohner
- 3 Essen als basale Stimulation
  - pürierte Kost und Schaumkost
  - Fingerfood
  - Menü- und Speiseplangestaltung
  - Hygiene
- 4 Expertenstandard zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung
  - Nationaler Standard
  - Prüfkriterien des MdK
  - Experten des MdK und der Heimaufsicht antworten
- 5 Gerontologie
  - Lebensstile und Kompetenz im Alter
  - Veränderungen im Alter
  - Demenz
  - Ethik und Menschenbild
- 6 Vertiefung und Prüfungsvorbereitung

Nach Abschluss aller 6 Module wird die Weiterbildung bei der Industrie- und Handelskammer Aachen zertifiziert. Die Kosten für die Zertifizierung sind in der Teilnahmegebühr enthalten.

## Organisatorisches

### DOZENTEN

Die Weiterbildung wird von Dozenten der Firma MA&T GmbH, der Industrie- und Handelskammer (IHK) und den Kooperationspartnern Amt für Altenarbeit, Praxis für Kopf und Bauch® sowie Experten bzgl. des Medizinischen Dienstes der Krankenkassen (MDK) und der Heimaufsicht durchgeführt.

### TERMINE UND ORTE

Modul 1	08.02.2012	IHK, Aachen
Modul 2	07.03.2012	MA&T, Würselen
Modul 3	18.04.2012	MA&T, Würselen
Modul 4	16.05.2012	Haus Schunck, Linnich
Modul 5	13.06.2012	Amt für Altenarbeit, Würselen
Modul 6	05.09.2012	IHK, Aachen

Die Zertifizierung gliedert sich in zwei Teile.

Schriftlich: 04.10.2012 IHK, Aachen (2 Std.)

Mündlich: 07./08.11.2021 IHK, Aachen (0,5 Std.)

### KOSTEN (pro Teilnehmer)

Alle 6 Module (inkl. Zertifizierung): 1200,00 € inkl. Ust.

Die Teilnahmegebühr ist im Voraus zu zahlen. Reise-, Unterbringungs- und Verpflegungskosten sind nicht inbegriffen.

Für Teilnehmer aus NRW besteht die Möglichkeit, durch den geförder-ten Bildungsscheck einen Zuschuss von 500,00 Euro zu erhalten. Wir beraten Sie gern.

### Anmeldung bitte schriftlich an:

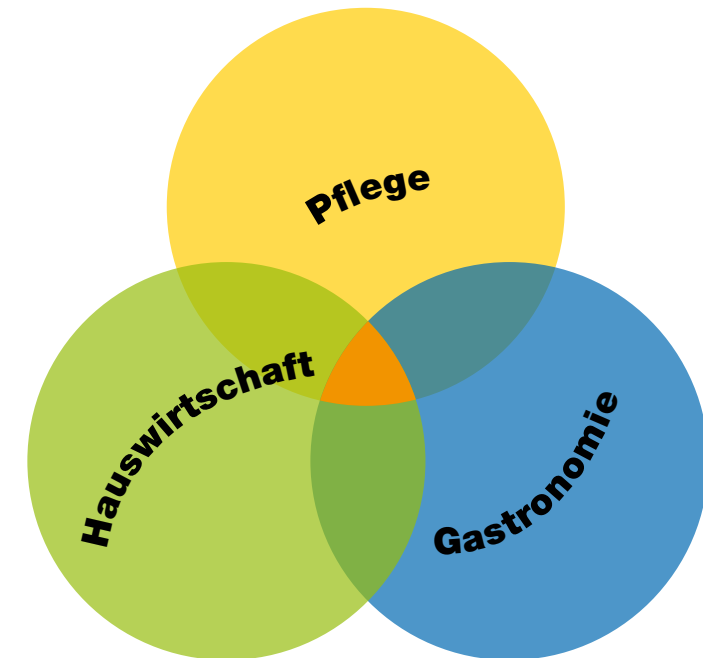


MA&T Sell & Partner GmbH  
Karl-Carstens-Straße 1, 52146 Würselen / Aachener Kreuz  
Tel: 02405/45520, Fax: 02405/45 52200  
E-Mail: info@mat-gmbh.de, www.mat-gmbh.de

Fachliche Leitung: Dr. Judith Kettler  
Tel: 02407/908846, E-Mail: info@praxisfuerkopfundbauch.de

## Berufliche Weiterbildung

### Ernährungsbeauftragte/r für stationäre Altenpflegeeinrichtungen mit IHK-Zertifikat



# Qualität in der Pflege

## DAS THEMA IN DER ALTEN-/ PFLEGEENTWICKLUNG

Seit dem Jahr 2000 werden von Fachexperten des Deutschen Netzwerks für Qualitätsentwicklung in der Pflege (DNQP) in so genannten „nationalen Expertenstandards“ pflegefachliche Qualitäts-Anforderungen für stationäre Altenpflegeeinrichtungen entwickelt und verbindlich festgelegt. Das gesamtbetriebliche Management und die pflegerische Leitung sind verpflichtet, diese hohe Qualität der Pflege zu gewährleisten – trotz oder gerade wegen wachsender Belastungen durch begrenzte finanzielle Ausstattung, steigende Arbeitsbelastung und Fachkräftemangel.

### Die Umsetzung des Nationalen Standards Ernährungsmanagement betrifft alle pflegerischen Arbeitsbereiche.

Damit ein **Hand in Hand arbeiten** möglich ist, benötigen Pflegeeinrichtungen zeitnah qualifizierte Mitarbeiter mit fundierten Kenntnissen der aktuellen Anforderungen und der Bereitschaft bereichsübergreifend zu kooperieren und das Wissen in die tägliche Praxis umzusetzen.

**Weiterbildung ist eine Chance,** die Herausforderungen der Pflegeentwicklung zu meistern, jetzt und für die Zukunft!



# Ziele der Weiterbildung

Die Umsetzung des „Nationalen Standards für Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung“ ist ein vordringliches Anliegen in allen stationären Altenpflegeeinrichtungen.



Diese Weiterbildung vermittelt das dafür notwendige **Know-how:**

Sie bietet sowohl theoretische als auch praktische Kenntnisse aus den Bereichen **Ernährung, Gerontologie und Projektmanagement.**

Die Weiterbildung legt ein besonderes Augenmerk auf die **Kommunikation** und **Wertschätzung** zwischen Pflege, Gastronomie und Hauswirtschaft.

Darüber hinaus unterstützt die praxisbezogene und übergreifende Auseinandersetzung mit den Inhalten die individuelle **Arbeitsqualität** und **Arbeitszufriedenheit.**

# Zielgruppen

Die Weiterbildung zum/zur Ernährungsbeauftragten für stationäre Einrichtungen qualifiziert Sie für eine Schnittstellenposition in der Pflege - die Koordination und Kooperation zwischen den Arbeitsfeldern Pflege, Gastronomie und Hauswirtschaft.

## Nutzen Sie Ihr Potenzial!

**Zugangsvoraussetzungen zur IHK-Prüfung im Rahmen des Qualifikationslehrgangs „Ernährungsbeauftragte/r für stationäre Altenpflegeeinrichtungen“:**

- **Ausbildung zum Koch**  
Tätigkeit: mind. 2 Jahre Berufserfahrung in einer Pflegeeinrichtung nach dem Ausbildungsabschluss
- **Ausbildung zur Pflegefachkraft**  
Tätigkeit: mind. 2 Jahre Berufserfahrung
- **3-jährige Ausbildung zur Hauswirtschafter/in**  
Tätigkeit: mind. 2 Jahre Berufserfahrung in einer Pflegeeinrichtung nach dem Ausbildungsabschluss

Teilnahme an den Modulen 1-6 des Vorbereitungslehrgangs.

