

Unterrichtseinheiten

80 (à 45 min.)

Montag - Freitag von 09.00 - 16.30 Uhr

Gebühren

1.200,00 € (VKK 1.050,00 €)

Referenten

Günter Buser
Dipl. Supervisor

Steffi Lau
Lehrerin für Gesundheitsberufe

Jutta Merle
Beratung für soziale Einrichtungen

Ester Pauly
Diätassistentin, EB / DGE

Unsere Kontaktdaten:

Ester Pauly

Leiterin
Forum Diätetik & Ernährung
pauly@gbz-koblenz.de

Ute Uenzen

Seminarbüro
Forum Diätetik & Ernährung
uenzen@gbz-koblenz.de

Gastronomisches Bildungszentrum e.V.
Forum Diätetik & Ernährung
Hohenfelder Straße 12
56068 Koblenz



IHK-Zertifikatslehrgang zum Ernährungsbeauftragten

Zertifiziert nach

DIN EN ISO 9001
Stand Januar 2011

Tel.: 02 61/3 04 89-32

Fax: 0 2 61/3 04 89-34

internet: www.forum-diaetetik.de

Berufsbegleitende Weiterbildung
für Krankenhäuser
und Pflegeeinrichtungen



Professionelle Schnittstellenarbeit

Die Qualitätssicherung in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen ist für die beteiligten Berufsgruppen oft eine Herausforderung. Es gibt zahlreiche Faktoren die interdisziplinäres Arbeiten erschweren: Kommunikationsstörungen, zeitliche Engpässe, unterschiedliche fachliche Blickwinkel und auch die Berufserfahrung. Erfolgreiche Schnittstellenarbeit setzt Motivation und fachliche Qualifikation voraus. Die Weiterbildung zum Ernährungsbeauftragten bietet eine Grundlage, eigene Kompetenzen zu erweitern, um die medizinische Betreuung der Patienten durch entsprechende Ernährungsempfehlungen zu unterstützen. Die Absolventen leisten zukünftig einen wesentlichen Beitrag, um die Ernährungssituation von Patienten und Bewohnern zu verbessern. Durch spezielle Trainingseinheiten erfahren die Teilnehmer, welche Chancen sich für ihren Berufsalltag zukünftig bieten, aktiv am Erfolg der eigenen Einrichtung mitzuarbeiten. Um die Fachkompetenz der Absolventen auf eine breite Basis zu stellen, werden im Lehrgang zahlreiche Rollenspiele und Videoanalysen durchgeführt.

Zielgruppe

Mitarbeiter aus dem Wirtschaftsbereich und der Pflege, die über diätetisches Grundwissen verfügen

Dauer

2 Wochen (80 Unterrichtsstunden) inkl. Prüfung

Prüfung

Im Rahmen einer Abschlusspräsentation stellen die Teilnehmer dar, wie sie die einzelnen Unterrichtsinhalte in ihrer Berufspraxis nutzen können.

Inhalte

Krankheitslehre & Diätetik

- Metabolisches Syndrom
- Lebensmittelunverträglichkeiten
- Sonderkostformen
- Diätetik im Wandel der Zeit
- Arbeiten mit Verpflegungskatalog
- Ernährung von Senioren
- Ernährung geriatrischer Patienten



Kommunikationstraining

- Grundlagen der Gesprächsführung
- Störungen der Kommunikation
- Redeangst, Körpersprache

Team & Teamarbeit

- Was ist ein Team
- Chancen des interdisziplinären Teams
- Analyse der Gruppe
- Definition von Leistungszielen
- Rollenverteilung
- Führungsverhalten

Konfliktlösungsstrategien

- Konfliktverständnis
- Jeder Konflikt ist eine Chance
- Potentielle Konfliktquellen
- Verhalten in Konfliktgesprächen
- Konfliktlösungen
- Konfliktmoderation



Anmeldeformulare erhalten Sie im Internet. Gerne senden wir Ihnen diese auch zu.

