

Kurs-Übersicht Online-Seminar 2021 - Hygienebeauftragte Pflegekraft in Pflegeeinrichtungen und ambulanten Pflegediensten (100 Std.)

| | | Organisation (15,0 Std.) | | Grundlegende Themen (43,0 Std.) | | | | | | | | Weiterführende Themen (22,0 Std.) | | | | | | |
|--------------------|-----------------------|---|---------------------------------------|---|--|---|-----------------------|--|----------------------|--|---|--|----------------------|--|--|---|-----------------------------|---|
| Themen- gruppe: | 0 | | 1 | | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | |
| | Kurs- organisation | | Recht und Hygiene- organisation | | Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene | | Umgebungs- hygiene | | Medizin- produkte | | Lebens- und Arzneimittel- hygiene | | Personal- hygiene | | Hygiene in Medizin und Pflege | | Infektions- intervention | |
| Thema: | 0. | Begrüßung 0,5 Std. | 1.1. | Regelwerke und Rechtssituation 1,5 Std. | 2.1. | Infektio- logische Grund- kenntnisse 1,5 Std. | 3.1. | Schädlings- bekämpfung in Alten- und Pflegeheimen 1,5 Std. | 4.1. | Grundlagen zu Medizin- produkten 1,5 Std. | 5.1. | Allgemeine Lebensmittel- hygiene 1,5 Std. | 6.1. | Infektions- gefahren 1,5 Std. | 7.1. | Hygiene bei nichtinvasiven Pflegemaßnahmen 1,5 Std. | 8.1. | Grundlagen der Infektions- intervention 1,5 Std. |
| | 0.1. | Einführung und Kurs- organisation 1,0 Std. | 1.2. | Beaufsichtigung und Überprüfung von Alten- und Pflegeheimen 1,5 Std. | 2.2. | Grund- kenntnisse zu Mikro- organismen 1,5 Std. | 3.2. | Allgemeine bauliche An- forderungen an Alten- und Pflegeheime 1,5 Std. | 4.2. | Aufbereitung von Medizin- produkten 1,5 Std. | 5.2. | Lebensmittel- hygiene in Groß- küchen 1,5 Std. | 6.2. | Betriebs- ärztliche Betreuung und Impfschutz 1,5 Std. | 7.2. | Prinzipien aseptischer Arbeitsweise 1,5 Std. | 8.2. | Hygiene- maßnah- men bei MRSA und anderen MRE 1,5 Std. |
| | 0.2. | Einweisung in das Praktikum 1,0 Std. | 1.3. | Innerbetriebliche Regelwerke 1,5 Std. | 2.3. | Grund- kenntnisse zu Reinigung, Desinfektion und Sterilisation 1,5 Std. | 3.3. | Anforderun- gen an die Haus- reinigung 1,5 Std. | | | 5.3. | Lebensmittel- hygiene im stationären Bereich / Wohnbereich 1,5 Std. | 6.3. | Arbeitsschutz und Arbeits- sicherheit 1,5 Std. | 7.3. | Hygiene- maßnahmen beim Umgang mit Harnablei- tungssystemen 1,5 Std. | 8.3. | Hygiene- maßnahmen bei Gastro- enteritiden 1,5 Std. |
| | 0.3. | Fragen aus der Praxis / Abschluss- gespräch / Reflektion 1,5 Std. | 1.4. | Innerbetrieb- liche Hygiene- Organisation 1,5 Std. | 2.4. | Epidemiologie von Infek- tionen alter Menschen 1,5 Std. | 3.4. | Wäsche- sammlung und Auf- bereitung 1,5 Std. | | | 5.4. | Hygienischer Umgang mit Medika- menten 1,5 Std. | 6.4. | Händehygiene 1,5 Std. | 7.4. | Hygiene- maßnahmen bei Injektionen und Infusionen 1,5 Std. | 8.4. | Hygiene- maßnahmen bei Atemwegs- infektionen 1,5 Std. |
| | 0.4. | Abschluss- prüfung 1,5 Std. | 1.5. | Qualitätssichern de Maßnahmen 1,5 Std. | 2.5. | Nosokomiale Infektionen 1,5 Std. | 3.5. | Abfallent- sorgung 1,5 Std. | | | | | 6.5. | Berufs- und Schutz- kleidung 1,5 Std. | 7.5. | Hygiene- maßnahmen bei Verbandwechsel und Wund- behandlung 1,5 Std. | 8.5. | Hygiene- maßnahmen bei Parasiten- befall 1,5 Std. |
| | 0.5. | Verabschiedung 1,5 Std. | 1.6. | Etablierung von Hygiene- maßnahmen 1,5 Std. | | | 3.6. | Haltung von Haustieren 1,0 Std. | | | | | | | 7.6. | Hygiene- maßnahmen bei enteraler Ernährung 1,5 Std. | 8.6. | Hygiene in der COVID-19- Pandemie 2,5 Std. |
| | 0.6. | Selbststudium / Vor- und Nach- bereitung / Vertiefungs- angebot 8,0 Std. | | | | | 3.7. | Trinkwasser 1,5 Std. | | | | | | | 7.7. | Hygiene bei schwerstpflege- bedürftigen Bewohnern 1,5 Std. | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 7.8. | Maßnahmen bei Sommerhitze 1,5 Std. | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 7.9. | Vertiefungsangebot: Spezielle Hygieneaspekte in der außerklinischen Intensivpflege (AKI) 3 x 1,5 Std. | | | |

Innerbetriebliches Praktikum (20 Std.)