

**Empfehlungen zur Qualifizierung entsprechend  
§ 82 Abs. 1 Nr. 1 Buchst. a und b AVSG für haushaltsnahe Dienstleistungen**  
(40 Schulungseinheiten)

**Inhalte zum Umgang mit pflegebedürftigen und demenzkranken Menschen  
(20 UE)**

entsprechend den Empfehlungen des GKV-Spitzenverbandes und des Verbandes der Privaten Krankenversicherungen e.V. vom 02.02.2015

Referenten/innen für diese Inhalte sind Fachkräfte, die den Anforderungen zur Schulung ehrenamtlicher Alltags- und Pflegebegleiter und ehrenamtlich Tätiger bei Betreuungsangeboten entsprechen.  
(entsprechend „Hinweise zum Vollzug von Teil 8 Abschnitt 5 bis 8 AVSG“)

<b>Schulungseinheiten</b>	<b>Inhalte</b>
<b>4 UE</b>	Basiswissen über Krankheits-/Behinderungsbilder der zu betreuenden Menschen und Behandlungsformen
<b>6 UE</b>	Basiswissen über die Pflege der zu betreuenden Menschen
<b>3 UE</b>	Wahrnehmung des sozialen Umfeldes, v.a. der Situation der pflegenden Angehörigen, und des bestehenden Hilfe- und Unterstützungsbedarfs
<b>2 UE</b>	Umgang mit pflegebedürftigen Menschen
<b>5 UE</b>	Kommunikation und Gesprächsführung  Nur für ehrenamtliche Helfern und Helferinnen: <ul style="list-style-type: none"><li>• Selbstmanagement im Kontext des ehrenamtlichen Engagements</li><li>• Zusammenarbeit zwischen Haupt- und Ehrenamtlichen</li></ul>

## Hauswirtschaftliche Inhalte (20 UE)

Referenten/innen für die Themenbereiche sind Fachkräfte, die eine Berufsausbildung oder Fortbildung in der Hauswirtschaft haben.  
(entsprechend „Hinweise zum Vollzug von Teil 8 Abschnitt 5 bis 8 AVSG“)

Schulungseinheiten	Inhalte
2 UE	<b>Biografiearbeit und hauswirtschaftliche Betreuung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Biografiearbeit v.a. hinsichtlich<ul style="list-style-type: none"><li>- Ernährung, Wohnen</li><li>- Feste und Feiern im Jahreskreis</li></ul></li><li>➤ Hauswirtschaftliche Betreuung<ul style="list-style-type: none"><li>- Unterstützung bei hauswirtschaftlichen Tätigkeiten</li></ul></li></ul>
8 UE	<b>Hygiene im Privathaushalt</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Grundlagen der Hygiene</li><li>➤ Hygiene<ul style="list-style-type: none"><li>- bei Einkauf, Lebensmittellagerung und Vorratshaltung</li><li>- bei der Speisenzubereitung</li><li>- bei der Reinigung</li><li>- bei der Wäschepflege</li></ul></li><li>➤ Desinfektion<ul style="list-style-type: none"><li>- Notwendigkeit</li><li>- Arten und Verfahren</li></ul></li></ul>
21.03.2016 1 UE	<b>Gesundheitsschutz der Mitarbeiter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Schutz vor übertragbaren Krankheiten (Personalhygiene)</li><li>➤ Ergonomisches Arbeiten</li><li>➤ Hautschutz</li></ul>
2 UE	<b>Unfallverhütung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sicherheit der Mitarbeiter</li><li>➤ Verringerung der Unfallgefahren im Haushalt (Stürze, Brandgefahr, Vergiftungen)</li></ul>
4 UE	<b>Reinigung im Privathaushalt</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Reinigungsverfahren, Reinigungsmittel</li><li>➤ Material- und Umweltschonung</li></ul>
3 UE	<b>Ernährung im Alter</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Grundlagen der Seniorenernährung</li><li>➤ Ernährung bei Demenz</li><li>➤ Beeinträchtigungen bei der Nahrungsaufnahme</li></ul>

Diese Inhalte sind durch laufende Schulungen zu vertiefen.

Stand: 21.03.2016