

**Empfehlungen zur Qualifizierung entsprechend
§ 82 Abs. 1 Nr. 1 Buchst. a ASVG 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“)

Schulungseinheiten	Inhalte
4 UE	Basiswissen über Krankheits-/Behinderungsbilder der zu betreuenden Menschen und Behandlungsformen
6 UE	Basiswissen über die Pflege der zu betreuenden Menschen
3 UE	Wahrnehmung des sozialen Umfeldes, v. a. der Situation der pflegenden Angehörigen, und des bestehenden Hilfe- und Unterstützungsbedarfs
2 UE	Umgang mit pflegebedürftigen Menschen
5 UE	Kommunikation und Gesprächsführung Nur für ehrenamtliche Helfern und Helferinnen: – Selbstmanagement im Kontext des ehrenamtlichen Engagements – Zusammenarbeit zwischen Haupt- und Ehrenamtlichen

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

Diese Inhalte sind durch laufende Schulungen zu vertiefen.