INFORMATIONEN

Für wen

– Hygienefachkräfte
– Hygieniker*innen
– Hygienebeauftragte aus der Pflege und dem ärztlichen Dienst
– Alle Personen, die auf dem Weg sind, sich in der Hygiene weiter zu qualifizieren

Es sind keine didaktischen Vorkenntnisse erforderlich.

Kosten

Nicht akad.	Fachpersonal	mit DGKH-Mitgliedschaft	300 ,- €
Nicht akad.	Fachpersonal	ohne DGKH-Mitgliedschaft	350 ,- €
Akademisches	Fachpersonal	mit DGKH-Mitgliedschaft	400 ,- €
Akademisches	Fachpersonal	ohne DGKH-Mitgliedschaft	500 ,- €

Weitere Informationen

Ort Universitätsklinikum Augsburg, Stenglinstr. 2, 86156 Augsburg – Lehrgebäude (alte Kinderklinik) der Medizinischen Fakultät Augsburg

Teilnehmendenzahl auf 20 Personen begrenzt

Zertifizierung Für die Veranstaltung werden Fortbildungspunkte bei der Bayerischen Landesärztekammer beantragt.

Anmeldung https://www.congress-compact.de/veranstaltungskalender?anmeldung=1548

Veranstalter

Deutsche Gesellschaft für Krankenhaushygiene e.V.
Joachimsthaler Straße 31-32, 10719 Berlin
Telefon + 49 30 88727370
E-Mail info@krankenhaushygiene.de

DEUTSCHE GESELLSCHAFT
FÜR KRANKENHAUSHYGIENE

BASISKURS DIDAKTIK

HYGIENE ERFOLGREICH VERMITTELN

PERSONAL IN KLINIKEN FÜR HYGIENE BEGEISTERN

08. bis 11. Oktober 2024
Universitätsklinikum Augsburg
www.krankenhaushygiene.de

Personal in Kliniken für Hygiene zu begeistern und Inhalte zu vermitteln ist eine wesentliche Aufgabe der Krankenhaushygiene und oft gar nicht so einfach. Neben den fachlichen Kenntnissen sind hierfür vor allem Kompetenzen für die adressatengerechte Aufbereitung von Inhalten und deren Vermittlung, Kommunikationskompetenz und die Kunst des Feedback Gebens und Nehmens relevant. Diese didaktischen Fähig- und Fertigkeiten stehen im Fokus dieses Workshops.

In dem 3,5-tägigen, interaktiven Präsenz-Workshop möchten wir Sie mit hilfreichen und praktischen Tools und Methoden vertraut machen, die Sie bei der täglichen Arbeit, wie z.B. der Gestaltung von Schulungen und Feedbackgesprächen, unterstützen.

Ein interdisziplinäres Team der Sektion Medizindidaktik und Kommunikation der Deutschen Gesellschaft für Krankenhaushygiene wird Ihnen aktuelle und wissenschaftlich belegte Methoden an die Hand geben und diese auch gleich praktisch mit Ihnen erproben. Am Ende des Workshops haben Sie einen Koffer mit Werkzeugen, aus dem Sie für Sie passende Tools und Methoden für Ihre Arbeit auswählen und direkt anwenden können.

Dozierende

Wiss. Leitung **Johannes K. Knobloch**, Institut für Medizinische Mikrobiologie, Virologie und Hygiene, Arbeitsbereich Krankenhaushygiene, Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf

Wiss. Leitung **Selin Temizel**, Stabsstelle Hygiene und Umweltmedizin, Universitätsklinikum Augsburg

Anja Härtl, Stabsstelle Hygiene und Umweltmedizin, Universitätsklinikum Augsburg

Bernhard Lippmann-Grob, Institut für Krankenhaushygiene, Ortenauklinikum Offenburg

Web https://www.krankenhaushygiene.de/dgkh/sektionen/sektion-medizindidaktik ⟶

Programm

Während des gesamten Workshops haben Sie Gelegenheit, an einer eigenen Schulung zu arbeiten und diese in Ihrem Werkzeugkoffer, den wir gemeinsam mit Ihnen füllen, mit nach Hause zu nehmen.

Dienstag

08.10.2024 Start 10:30 Uhr

An Tag 1 lernen Sie übergeordnete Konzepte und Grundlagen für die Planung von Schulungen kennen und können diese auch gleich in Ihre eigene Schulungsplanung einfließen lassen.

Mittwoch

09.10.2024

Tag 2 steht ganz unter dem Motto „Methoden“ und der Bedeutung von klaren Zielen und Interaktion für den Lernerfolg.

Donnerstag

10.10.2024

„Medien“ ist der Fokus an Tag 3. Sie werden sich sowohl analog als auch digital mit der Nutzung von verschiedenen Medien für Ihre Schulungsgestaltung beschäftigen.

Freitag

11.10.2024 Ende 14:30 Uhr

Am 4. und letzten Tag stehen Sie, Ihre Schulungsideen und die Auswertung bzw. Evaluation von Schulungsmaßnahmen im Zentrum.

Unser kleines Rahmenprogramm soll ebenfalls zum Austausch einladen. Die über 2000 Jahre alte Friedensstadt mit eigenem Friedens-Feiertag, dem UNESCO-Welterbe Wassermanagement und einer der ältesten Sozialsiedlungen Europas, bietet sowohl kulturell als auch kulinarisch viele Möglichkeiten.