

„Fachbeauftragte für Hygiene im Veranstaltungswesen“

modulare Fachweiterbildung – IHK-Zertifikatslehrgang

Weiterbildungsmodulare

Modul 1	Modul 2	Modul 3
Gesetzliche und mikrobiologische Grundlagen	Vertiefung und Anwendung	Vertiefung, Selbststudium
Ober-Mörlen	Ober-Mörlen	Ober-Mörlen
Weiterbildungsrahmenziel: Kenntnisse, Grundlagen- und Faktenwissen erlangen	Weiterbildungsrahmenziel: Kenntnisse, Grundlagen- und Faktenwissen erlangen	Weiterbildungsrahmenziel: grundlegendes praktisches Wissen, Fertigkeiten zur Nutzung und Anwendung einfacher Regeln für Veranstaltungen
8 Unterrichtseinheiten	8 Unterrichtseinheiten	7 Unterrichtseinheiten
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Einleitung, Erwartungen, Anforderung der Veranstaltungsbranche, Ableitungen, Grundleitlinien des R.I.F.E.L.-Stufenleitplan ▪ Verantwortungsbereiche, Aufgaben, Pflichten des Fachbeauftragten ▪ Praxisbeispiel, Sonderausstellung ▪ Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz) ▪ Umgang mit den zuständigen Behörden (Gesundheitsamt) ▪ Trinkwasserverordnung und Trinkwasserhygiene im Veranstaltungswesen ▪ Regionale Bestimmungen ▪ Grundlagen Mikrobiologie, Infektiologie, relevante Erreger, Übertragungswege und Verfahren zur Prävention ▪ Beurteilung von Mund-Nasen-Schutz, Face-Shield, FFP2-Maske, Abstandsgebot ▪ Grundlagen der mikrobiologischen Diagnostik ▪ Epidemiologie (Inzidenzrate, R0-Wert, Entwicklung der COVID-19-Pandemie) ▪ Anwendung von Präventionsverfahren im Veranstaltungswesen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ HACCP-Konzept ▪ KVP und PDCA-Zyklus ▪ Desinfektion und Reinigungsverfahren im Veranstaltungswesen allgemein und während COVID-19-Pandemie ▪ Scheuer-Wisch-Verfahren, Vernebelung, UV-Licht, antimikrobielle Oberflächen ▪ Vertiefung diagnostischer Möglichkeiten auf SARS-CoV-2: Schnelltests, PCR-Tests, Antikörper-Tests, Impfung, Immunität ▪ Workshop: Übertragung der Schwerpunkte in den Praxisbereich der Teilnehmer/innen ▪ Risk Assessment einer Beispielveranstaltung ▪ Analyse zeitlicher Abläufe und Veranstaltungsprozesse, Anforderungen an die Erstellung eines Hygiene-, HACCP-, PDCA-Konzeptes ▪ Festlegen von CP, CCP und HKP ▪ Hygienepläne, Checklisten 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ BGH Veranstaltungssicherheit, Besucher- und Arbeitssicherheit ▪ Sicherheitskonzept ▪ gesetzliche, normative Regelungen u.a. MVStättVO, ArbSchG, DGUV, Datenschutzverordnung, weitere Bestimmungen und Regelwerke ▪ Arbeitsschutz und -medizin, Sicherheitsausrüstung, Veranstaltungssicherheit, Gesundheitsschutz mit besonderen Schwerpunkten (Räumung, Evakuierung, Arbeitsschutz, Lösungen für Auf- und Abbau etc.) ▪ Verantwortungsbereiche, Aufgaben, Pflichten des Fachbeauftragten ▪ digitale Begleitung, Experten-Videokonferenz

„Fachbeauftragte für Hygiene im Veranstaltungswesen“ modulare Fachweiterbildung – IHK-Zertifikatslehrgang

Weiterbildungsmodulare

Modul 4	Modul 5	Modul 6	Modul 7
Vertiefung, Konzeption, Selbststudium	eigenständige Konzeption, Selbststudium	eigenständige Konzeption, Selbststudium	Praxis, Umsetzung und Fallbearbeitung (bitte bringen Sie einen Laptop mit)
Ober-Mörlen und digital	zu Hause und digital	zu Hause und digital	Ober-Mörlen, Offenbach
Weiterbildungsrahmenziel: grundlegendes praktisches Wissen, Fertigkeiten zur Nutzung und Anwendung einfacher Regeln für Veranstaltungen	Weiterbildungsrahmenziel: Kompetenz, Ausarbeitung und Anwendung in gewissem selbstständigen Rahmen, unter Anleitung, Hausarbeit, Lernphase	Weiterbildungsrahmenziel: Kompetenz, Ausarbeitung und Anwendung in gewissem selbstständigen Rahmen, unter Anleitung, Hausarbeit, Lernphase	Weiterbildungsrahmenziel: Kompetenz, eigenverantwortliche Erstellung eines Konzeptes mit Herausforderungslösungskompetenz
7 Unterrichtseinheiten	7 Unterrichtseinheiten	7 Unterrichtseinheiten	6+2 Unterrichtseinheiten
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beispiel eines Hygienekonzeptes, inkl. Planung ▪ Aufzeigen der einzelnen Prozessschritte am Beispiel des Konzeptes der Location Fredenhagen/Offenbach inkl. der Musterveranstaltung ▪ Gruppendiskussion ▪ Besondere Regelungen SARS Cov-2 ▪ Risikoidentifikation mit abzuleitenden Maßnahmen, Gefährdungsbeurteilung (CP, CCP und HKP festlegen) ▪ praktische Übung (Gefährdungsbeurteilung, biologische Gefährdung), Übertragung der Schwerpunkte in den Praxisbereich der Teilnehmer/innen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ selbstständige Begutachtung, Fehler- und Risikoanalysen des bestehenden Sicherheits- und Hygienekonzeptes ▪ Erarbeiten eines verbesserten Hygienekonzeptes, Hygieneplan inkl. Risiko- und Gefährdungsbeurteilung ▪ Prüfung der Einhaltung aller Inhalte der Module 1-4 ▪ Begleitung der Selbstlernphase durch Fachexperten und Praktiker (digitale Begleitung, Videokonferenzen) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ selbstständige Kontrolle der mitgeltenden Dokumente, wie Checklisten, Reinigungspläne etc. anhand des R.I.F.E.L.-Stufenleitplans ▪ Erstellen weiterer mitgeltender Dokumente, die sich aus eigener Risiko- und Gefährdungsbeurteilung ergeben ▪ mögliche Anpassungen der Flächennutzung des Grundrissplans ▪ Erstellen einer allgemeinen Schutzmaßnahmenbeschreibung gemäß R.I.F.E.L.-Plan und Arbeitssicherheitsunterweisung ▪ Selbststudium, begleitet und betreut 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fortsetzung, Evaluierung der Praxisarbeit, Umsetzung eigener Herausforderungen ▪ Überprüfung der Wirksamkeit der Module 1-6 ▪ Präsentation der Projektarbeit (Modul 5-6) ▪ Angewandte Hygiene in Gruppenübungen: Schutzmaßnahmen, Reinigung, Desinfektion von Räumlichkeiten, Händen, Flächen ▪ Teilmusteraufbau, 1.500-2.000 qm, Fredenhagen/Offenbach (1/3), Ober-Mörlen (2/3) ▪ Aufplanungsbeispiele, Distanzlösungen ▪ Praxistransfer: Anwendung von Musterkonzepten im Unternehmen ▪ Praxisbeispiel: Planumsetzung, Raumgestaltung ▪ Zertifikatstest IHK