



Weiterbildung

**„Dialyse & Nephrologie“ für
Medizinische Fachangestellte und
Gesundheits- und Krankenpfleger**

&

Grundkurs Dialyse



I. Willkommen

Liebe Seminarteilnehmerin, lieber Seminarteilnehmer,

herzlich Willkommen in unserem DaVita Bildungszentrum in Hann. Müenden.

Sie haben sich für die Weiterbildung „Dialyse & Nephrologie“ angemeldet. Mit diesem Manual möchten wir Sie optimal auf Ihre Teilnahme an diesem Kurs und den Aufenthalt in Hann. Müenden vorbereiten. In Zeiten dynamischer, medizinischer Entwicklungen ist es ungemein wichtig, das eigene fachliche Niveau stetig zu entwickeln. Mit Ihrer Entscheidung für die Teilnahme an dieser Fortbildung erweitern Sie nicht nur Ihre persönliche Qualifikation, sondern Sie tragen maßgeblich zum Erhalt des Qualitätsstandards in Ihrem Zentrum bei. Auf den folgenden Seiten finden Sie nützliche Informationen zu dem Programm Ihrer Weiterbildung sowie zu Ihrem Aufenthaltsort Hann. Müenden und dem DaVita Bildungszentrum.

Wir freuen uns sehr, Sie persönlich kennenzulernen und gemeinsam mit Ihnen einen erfolgreichen Kurs zu gestalten.



Ihr Team des DaVita Bildungszentrums Hann. Müenden



Susann Lambrecht
Director Training & Education
Bildungszentrum



Katharina Reiter
Teamleitung
Projektmanagerin
Bildungszentrum



Michelle Hieselhahn
Verwaltungsassistentin
Bildungszentrum



Elisabeth Nippert
Referentin
Bildungszentrum



Jens Schnur
Referent
Bildungszentrum

II.) Vorwort

Die speziellen Handlungsfelder der Versorgung dialysepflichtiger Patienten stellen hohe Ansprüche an die Personen, die den Dialyseverlauf täglich begleiten. Pflegekräfte und Medizinische Fachangestellte haben hier eine herausragende Rolle bei der Gestaltung der medizinischen Ergebnisqualität. Fachliche Weiterbildungen sind hier insofern Investitionen in die Dialyseergebnisqualität und damit in die Lebensqualität unserer Patienten.

Das Fort- und Weiterbildungsangebot des DaVita Bildungszentrums richtet sich vor diesem Hintergrund schwerpunktmäßig an medizinische Fachangestellte und Gesundheits- und (Kinder-) Krankenpflegekräfte, die dialysepflichtige Patienten versorgen. Zielsetzung hierbei ist die Entwicklung und Aufrechterhaltung eines hohen Versorgungsniveaus und damit der Herstellung einer guten Lebensqualität für die Patienten.

Durch langjährig entwickelte Kompetenz-Kooperationen u.a. mit Medizinischen Hochschulen, gewährleistet das DaVita Bildungszentrum einen Fachunterricht, der ausschließlich in den Händen von langjährigen, erfahrenden Dozenten (Fachärzte und Fach-Pflegekräfte) liegt.

Die pädagogische Leitung der DaVita Weiterbildungsakademie hat Herr Dr. Dietmar Wiederhold, nephrologischer Fachkrankenschwester und Dipl. Pflege-Pädagoge, die fachliche Leitung hat Susann Lambrecht, nephrologische Fachkrankenschwester, Gesundheits-Betriebswirtin (FH), Director Training & Education DaVita Deutschland AG.

III.) Die Fortbildung „Dialyse & Nephrologie“

Diese beruflichen Fortbildungen richten sich vor allem an alle Medizinischen Fachangestellte, die ihre Kenntnisse im Bereich der Dialyse vertiefen wollen. Das Fortbildungscurriculum behandelt die gewachsenen Handlungs- und Verantwortungsanforderungen für diese Kolleg*innen. Medizinische Fachangestellte wirken aktiv bei der Durchführung der Nierenersatztherapie mit und übernehmen als gleichberechtigtes Mitglied im Dialyseteam vielfältige Aufgaben. Komplex versorgungsbedürftige, nephrologische Patient*innen und medizinisch-technische Weiterentwicklungen erhöhen die theoretischen Wissensanforderungen und praktischen Handlungskompetenzen.

Diese Fortbildung ist für Gesundheits- und (Kinder-) Krankenpflegekräfte geöffnet und kann als Dialyse- Grundkurs genutzt werden. Alle wesentlichen Themen, die für die Arbeit am Dialysegerät bedeutsam sind, werden in komprimierter Form transportiert.



Zulassungsvoraussetzungen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung zur/ zum Medizinischen Fachangestellten/ Arzthelfer*in
- Abgeschlossene Berufsausbildung nach dem Pflegeberufegesetz
- Abgeschlossene Berufsausbildung zur/zum Altenpfleger*in, Kranken-, Kinderkrankenpfleger*in
- Mind. sechsmonatige ununterbrochene patientennahe Tätigkeit in einer ärztlich geleiteten Dialyseeinrichtung

→ Kolleg*innen, die diese Zulassungsvoraussetzungen nicht erfüllen, nehmen an dem Kurs als „Grundkurs Dialyse“ teil und erhalten eine Teilnahmebescheinigung. Die Teilnahme an der Abschlussprüfung ist hier nicht obligatorisch

Design

- 120 Unterrichtsstunden, verteilt auf 3 Blockwochen / Unterricht täglich von 08:30 – 15:45 Uhr
- Teile als Online-Unterricht möglich
- eine schriftliche Abschlussprüfung

Abschluss:



- Zertifikat mit Unterschrift der Ärztekammer
- Bei Nicht-Erfüllung der Zulassungsvoraussetzungen wird eine Teilnahmebescheinigung ausgestellt
- für Medizinische Fachangestellte, die den Fachbrief erwerben möchten, stellt die Teilnahme an dem Kurs ein von zwei erforderlichen Modulen dar. (Die Anerkennung muss im Nachhinein bei der zuständigen Behörde beantragt werden)

Inhalte:



- Kommunikation
- Wahrnehmung und Motivation
- Nephrologische Krankheitslehre
- Chronische Niereninsuffizienz
- Versorgungs- und Behandlungsgrundlagen
- Hämodialyse
- Peritonealdialyse
- Nierentransplantation
- Wechsel der Nierenersatzverfahren
- Spezielle Verfahren
- Ernährung bei Niereninsuffizienz und Dialyse
- Patientenbeobachtung, -überwachung sowie unterstützende Maßnahmen
- Komplikationen und Notfälle
- Spezielle Infektionsrisiken
- Medikamentöse Therapien
- Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung und Recht



Anmeldeunterlagen

- Anschreiben/ Bewerbungsschreiben
- Lebenslauf
- Zeugnis und Zertifikat/ Urkunde zur Berufsbezeichnung
- Bestätigung vom Arbeitgeber über mind. 6-monatige ununterbrochene patientennahe Tätigkeit in der Dialyse
- Kostenübernahmebestätigung durch den Arbeitgeber

Kurstermine



Termine Herbst 2025

- | | |
|---------------|------------------|
| 1. Blockwoche | 01. – 05.09.2025 |
| 2. Blockwoche | 06. – 10.10.2025 |
| 3. Blockwoche | 17. – 21.11.2025 |

Prüfung/ Klausur **16.12.2025** (mit anschließender Zertifikatsverleihung und Feier)

Unterricht



- Start am **ERSTEN** Unterrichtstag um **08:00 Uhr**
- Sonst täglich **ab 08:30 – 15:45 Uhr**, Stundenpläne werden gesondert zugeschickt
- Getränke sind vorhanden (Wasser, Kaffee/Tee)
- Für weitere Verpflegung bitte selbständig vorsorgen (Kühlschrank, Mikrowelle vorhanden)

IV.) Nützliche Informationen

Schulungsort:



DaVita Bildungszentrum
Kasseler Str. 18
34346 Hann. Münden



Parkplätze

- Parkplatz Floßplatz (ca. 5 Minuten zu Fuß zum Bildungszentrum)
- Parkplätze am Feuerteich
- Parkplatz am Weserstein (ca. 10 Minuten zu Fuß zum Bildungszentrum)
- Parkplatz am Bahnhof Hann. Münden, Adam von Trott zu Solz Platz (ca. 10 Minuten zu Fuß zum Bildungszentrum)

Direkt am Bildungszentrum, stehen KEINE Parkplätze zur Verfügung.

Über Hann. Münden



Von einer der sieben schönst gelegenen Städte der Welt soll

Alexander von Humboldt im Zusammenhang mit Hann. Münden gesprochen haben. In der Mittelgebirgsregion des Weserberglandes, im Süden des Bundeslandes Niedersachsen und mitten in Deutschland liegt die Fachwerk- und Dreiflüssestadt Hann. Münden. In der Stadt mit ihrer mittelalterlichen Altstadt leben etwa 24.000 Einwohner, eingebettet zwischen den drei Flüssen Werra, Fulda und Weser und drei verwunschenen Wäldern, in denen schon die Gebrüder Grimm Inspiration für ihre Märchen fanden. Prachtvolle Bauten dicht an dicht. Stimmungsvolle Gassen - Imposante

Fachwerkgebäude. So erleben Besucher die mittelalterliche Fachwerkstadt Hann. Münden auch heute. Die zwischen 1155 und 1183 gegründete Stadt gelangte durch das von Herzog Otto I. von Braunschweig 1247 verliehene „Stapelrecht“ schnell zu Wohlstand und Reichtum. Der besondere Reichtum an Fachwerkformen und -stilen geht auf diese Zeit zurück. Dank intensiver Sanierungsbemühungen zählt Hann. Münden heute zu einer Fachwerkstadt von europäischem Rang. Bummeln Sie durch stimmungsvolle Gassen und Straßen, entdecken Sie prachtvolle Fachwerkbauten mit ihren Inschriften, Erkern, historischen Türen und Portalen. Kehren Sie ein in urige Lokale oder folgen Sie einem der geführten Stadtrundgänge. Geschichte wird in Hann. Münden erlebbar. Die Vielfalt und das geschlossene Fachwerkbild der Altstadt werden Sie begeistern.



Unterkünfte (Empfehlungen)

Fachwerkhôtel Eisenbart

Preis pro Einzelzimmer/ Nacht: ab 75,00€

<https://fachwerkhôtel.com/index.php/de/>



Hotel alte Windmühle

Preis pro Einzelzimmer/ Nacht: ab 68,00€

<https://www.alte-windmuehle.de/index.html>



Hotel Alter Packhof

Preis pro Einzelzimmer/ Nacht: ab 105,00€

<https://packhof.com/>



WICHTIG: Hotelkosten per Kostenübernahme (für DaVita Mitarbeiter)

- Die Kostenübernahme muss vom jeweiligen DaVita Zentrum selbst ausgestellt werden
- Richtige Rechnungsadresse beachten (*hier Beispiel*)



MVZ DaVita Mönchengladbach GmbH (jeweiliges Zentrum)
c/o Buchhaltung
Mittelweg 110B
20149 Hamburg

Im Betreff der Rechnung sollte der Gastname, Zeitraum stehen!

(Für externe Teilnehmer: Kostenübernahmeerklärung erstellen, ans Hotel senden)

Restaurants

Ratsbrauhaus

- Im Gewölbekeller des historischen Rathauses
- Deutsche /bürgerliche Küche / Buffet
- Selbstgebrautes Bier



Restaurant Antico & Abruzzo

- Italienische Küche
- Gemütliche Lage in der Altstadt
- Gehört zum Fachwerkhôtel Dr. Eisenbart



Restaurant D´Avanti

- Italienische Küche
- Direkt neben dem Rathaus



Ihre Ansprechpartnerinnen

Susann Lambrecht

Director Training & Education DaVita Deutschland

Bahnhofstr. 7 | D-34346 Hann. Münden

Tel.: +49 5541 348 99 13

Mobil: +49 173 606 31 49

Mail: susann.lambrecht@davita.com

Katharina Reiter

Teamleitung, Projektmanagerin

Bahnhofstr. 7 | D-34346 Hann. Münden

Tel.: +49 5541 348 99 11

Mobil: +49 173 570 43 08

Mail: katharina.reiter@davita.com

Michelle Hieselhahn

BIZ Assistentin

Bahnhofstr. 7 | D-34346 Hann. Münden

Mobil: +49 151 234 092 12

Mail: michelle.hieselhahn@davita.com

Elisabeth Nippert

Referentin Bildungszentrum

Bahnhofstr. 7 | D-34346 Hann. Münden

Mobil: +49 1511 599 31 27

Mail: elisabeth.nippert@davita.com

Jens Schnur

Referent Bildungszentrum

Bahnhofstr. 7 | D-34346 Hann. Münden

Mobil: +49 1515 128 76 02

Mail: jens.schnur@davita.com