

Urkunde



BSA-Akademie
Prävention, Fitness, Gesundheit
School for Health Management

Andreas Reymann

hat den Lehrgang

Ernährungstrainer/in-B-Lizenz

der BSA-Akademie

erfolgreich absolviert.

Der Fernlehrgang
Ernährungstrainer/in-B-Lizenz
ist von der Staatlichen Zentralstelle für
Fernunterricht geprüft und zugelassen.

Neu-Ulm, 04.08.2013

Fachbereichsleiterin
Anika Brieske

Pädagogischer Leiter der BSA-Akademie
Prof. Dr. Andreas Strack

Direktor der BSA-Akademie
Prof. Dr. Thomas Wessinghage



1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSES

Ernährungstrainer/in-B-Lizenz

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSES

Nutrition Consultant (Basic Level)

3. PROFIL DER BERUFLICHEN HANDLUNGSFÄHIGKEIT

Durch die Teilnahme an dem o. g. Fernlehrgang hat der/die Teilnehmer/in folgende Kompetenzen zur fachgerechten Erfüllung grundlegender Anforderungen und Aufgaben im überschaubaren und stabil strukturierten Arbeitsbereich „Ernährungsbetreuung“ (weitgehend unter Anleitung) erworben.

- (1) Grundlegendes Fachwissen im Arbeitsbereich „Ernährungsbetreuung“ mit den folgenden Schwerpunkten:
 - Grundlagen der Anatomie und Physiologie des menschlichen Organismus
 - Grundlagen der Resorption und Verdauung der Nährstoffe
 - Grundlagen der Energiebereitstellung in der Zelle
 - Ernährungsphysiologische Grundlagen: Wasser, Kohlenhydrate, Lipide, Proteine, Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe, sekundäre Pflanzenstoffe und Alkohol
 - Grundlagen der Stoffwechselregulation
 - Aufbau der Ernährungsbetreuung: Diagnose, Zielsetzung, Ernährungsplanung und Re-Test/Kontrolle
 - Grundlegende Kenntnisse über die Erhebung verschiedener anthropometrischer Daten
 - Bewertung der anthropometrischen Daten zur Beurteilung des Ernährungszustandes
 - Grundlegende Fähigkeiten zur Analyse und Bewertung des Ernährungsverhaltens
 - Kenntnisse über nationale und internationale Nährstoffempfehlungen
 - Grundlegende Kenntnisse über Übergewicht und Adipositas: Klassifizierung, Ursachen und Folgen sowie Strategien der Gewichtsreduktion (inklusive der Bedeutung der körperlichen Aktivität)
 - Grundlegende Kenntnisse über Untergewicht: Klassifizierung, Ursachen und Folgen sowie Strategien der Gewichtszunahme
 - Überblick über ausgewählte Nahrungsergänzungsmittel
 - Kenntnisse über verschiedene Ernährungsformen
 - Präventive Ernährungsempfehlungen für ausgewählte Erkrankungen
- (2) Grundlegende kognitive und praktische Fertigkeiten zur Ausführung der Aufgaben im Arbeitsbereich „Ernährungsbetreuung“, Beurteilung deren Ergebnisse nach vorgegebenen Maßstäben sowie Herstellung von Zusammenhängen mit den folgenden Schwerpunkten:
 - Ernährungsaufklärung, z. B. in Form von Vorträgen zu verschiedenen ernährungsrelevanten Themen
 - Empfehlungen zur bedarfsgerechten Ernährung
 - Beratung, Motivation und Unterstützung von Personen (Einzelpersonen und Gruppen) zur Gewichtsregulierung sowie der Beibehaltung eines gesundheitsförderlichen Lebensstils
 - Planung und Umsetzung von zielgruppenspezifischen Interventionsmaßnahmen, organisiert als Einzel- oder Kurskonzept in den Interventionsbereichen Ernährung und (flankierend) Bewegung im Bereich der Primärprävention
- (3) Sozialkompetenz mit den folgenden Schwerpunkten:
 - In einer Gruppe mitwirken
 - Allgemeine Anregungen und Kritik aufnehmen und äußern
 - In mündlicher und schriftlicher Kommunikation situationsgerecht agieren und reagieren.
- (4) Selbstständigkeit mit den folgenden Schwerpunkten:
 - In bekannten und stabilen Kontexten weitgehend unter Anleitung verantwortungsbewusst arbeiten.
 - Das eigene und das Handeln anderer einschätzen.