



BSA-Akademie • Hermann Neuberger Sportschule 3 • D-66123 Saarbrücken

Frau
Gerda Jochim
Am Lindenplatz 6
67365 Schwegenheim

Verwaltungsnummer
280608

Ihr/e Ansprechpartner/in
Karen Zwingenberger

Datum
2014-12-17

Herzlichen Glückwunsch!

Guten Tag, Frau Jochim,

wir gratulieren Ihnen herzlich zu Ihrer bestandenen Prüfung Ernährungstrainer/in-B-Lizenz!

Sie haben die Prüfung wie folgt bestanden:

Note: **1,0** (49,0 von 50,0 Punkten)

Heute erhalten Sie Ihre BSA-Urkunde.

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen viel Erfolg für Ihre weitere Zukunft.

Freundliche Grüße

Ihre BSA-Akademie

Karen Zwingenberger

Urkunde



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

Gerda Jochim

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.

Frankfurt-Kelsterbach, 07.12.2014

Anika Brieske

Fachbereichsleiterin
Anika Brieske

Andreas Strack

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

Thomas Wessinghage

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.

4. BERUFLICHE TÄTIGKEITSFELDER

Beschäftigungsmöglichkeiten finden Absolventen des Lehrgangs „Ernährungstrainer/in-B-Lizenz“ überwiegend in Fitness-, Freizeit- und Gesundheitseinrichtungen, Sportvereinen, Volkshochschulen, in Senioren- und Pflegeheimen oder in Unternehmen mit einem entsprechenden präventiv ausgerichteten Angebot.

5. GRUNDLAGEN DES ABSCHLUSSES

Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle BSA-Akademie, private Bildungseinrichtung	Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Anerkennung des Lehrgangs zuständig ist Staatliche Zentralstelle für Fernunterricht, Köln
Niveau des Abschlusses Lehrgang geprüft und zugelassen von der Staatlichen Zentralstelle für Fernunterricht in Köln; Zulassungsnummer: 729292 Qualifikationsstufe: Stufe 2 Trainerregister (www.trainerregister.de) Basisqualifikation (BSA-Akademie)	Bewertungsskala/Bestehensregeln 100 – 90 % = 1 = sehr gut < 90 – 77 % = 2 = gut < 77 – 62 % = 3 = befriedigend < 62 – 45 % = 4 = ausreichend < 45 – 25 % = 5 = mangelhaft < 25 % = 6 = ungenügend Zum Bestehen der Prüfung sind insgesamt mindestens ausreichende Leistungen (45 %) erforderlich.
Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe Stufe 3 Trainerregister (www.trainerregister.de) Aufbauqualifikation (BSA-Akademie)	Internationale Abkommen keine
Rechtsgrundlage Institutsinterne Lehrgangsplanung und Prüfungsordnung	

6. WEGE ZUR ERLANGUNG DES ABSCHLUSSES

Abschlussprüfung bei der BSA-Akademie:

1. Zulassung zur Prüfung: Absolvierung der Präsenzphase
2. Art: schriftliche Klausur

Zusätzliche Informationen

Zugang: Teilnahme am Lehrgang setzt praktische und/oder theoretische Vorkenntnisse im Themengebiet voraus

Lehrgangsdauer: 3 Monate, inkl. 4 Tage Präsenzphase

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.bsa-akademie.de