



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

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

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.

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