

BERATER/IN FÜR LEBENSMITTELKUNDE UND LEBENSMITTELMANAGEMENT

ZIEL

Der Lehrgang qualifiziert die Teilnehmer im Fachbereich Lebensmittelkunde und Verbraucherschutz zum anforderungsgerechten Umgang mit Lebensmitteln. Sie sind in der Lage, den Einkauf, die Lagerung, Verarbeitung und Entsorgung hinsichtlich technologischer, rechtlicher, ökologischer, sensorischer, hygienischer, toxikologischer und ethischer Aspekte zu bewerten und mit geeigneten Maßnahmen zu optimieren.

ZIELGRUPPE/VORBILDUNG

Der Lehrgang richtet sich an Fachkräfte und Dienstleister aus der Gesundheits- und Ernährungsberatungsbranche, die die „Ernährungstrainer/in-B-Lizenz“ und insgesamt eine mindestens einjährige Berufspraxis oder eine mindestens dreijährige Berufspraxis vorweisen können.

Zugelassen werden kann auch, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen bzw. eine vergleichbare Qualifikation glaubhaft nachweisen kann, die die Zulassung rechtfertigen.

BERUFLICHE QUALIFIKATIONSSTUFE

Fernstudien-DQR-Stufe 4; Aufbauqualifikation

Die Ausbildung führt zum Erwerb von Kenntnissen, die zur Berufsaufnahme befähigen bzw. einen Berufswechsel vorbereiten.

EMPFOHLENE WEITERBILDUNGEN

- Lehrer/in für Ernährung
- Lehrer/in für Prävention und Gesundheitsförderung
- Fachkraft für Betriebliches Gesundheitsmanagement (IHK)



Aufbauqualifikation

vor Ort

digital

INHALTE

(Auszug aus den Inhalten)

1. Verbraucherschutz und Ernährungsberatung
 - Aufklärungsbedarf des Verbrauchers
2. Lebensmittelrecht
 - Verordnungen und Gesetze
3. Technologische Aspekte
 - Vorbereitung, Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln
4. Toxikologische Aspekte
 - Zusatzstoffe, Pestizide und Stoffe aus Verpackungsmaterialien
5. Hygienische Aspekte
 - Lebensmittelverderb und -hygiene
6. Sensorische Aspekte
 - Sensorikprüfung, sensorische Kaschierung
7. Ökologische Aspekte
 - Bio-Produkte, Klimawandel und Verpackungsmüll
8. Ethische und soziale Aspekte
 - Kinderlebensmittel, Gentechnik, Bio-Patente, Tierschutz
9. Eigenschaften von Lebensmitteln
 - Herstellung, Zusammensetzung, Nährwert und Qualität
10. Ableitung von Dienstleistungen
 - Erweiterung des Leistungsspektrums

DAUER
3 Monate mit
3 Tagen Präsenzphase

ANERKENNUNG
Staatlich geprüft und
zugelassen ZFU-Nr. 7283814



PRÜFUNG
Zulassung
Teilnahme an der
Präsenzphase
Art
vor Ort: Klausur
digital: Klausur

GEBÜHR
898,00 EUR in 1 Rate
oder monatlich 164,00 EUR in 6 Raten;
gesamt: 984,00 EUR
Preisvorteil nutzen: bis zu 20 % (Seite 138)
Förderung möglich (Seite 138)

START
Jederzeit möglich

INFOS/ANMELDUNG
QR-Code scannen

