

# 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

