

Beschreibung

Sie leben ernährungsbewusst und wissen, dass mit gezielter Ernährung, manchmal nur durch kleine Änderungen, große Erfolge erzielt werden können. Wenn Sie sich und Ihrer Familie, auch anderen Menschen helfen möchten, wenn Sie Ihr Wissen zum Beruf machen möchten, es anstreben, eine EIGENE PRAXIS zu eröffnen oder als Ernährungsberater/-in arbeiten möchten, dann sind Sie in diesem Lehrgang richtig.

Die Ausbildung besteht aus einem theoretischen und einem praktischen Teil. Es wird nicht nur über Lebensmittel geredet, Sie nehmen sie auch in die Hand. Es werden die Wirkungen auf andere Organe und Systeme und in Bezug zu verschiedenen Erkrankungen erläutert. Dazu gibt es praktische Fallbeispiele und Praxistipps. Sie erhalten Skripte und Fachliteratur.

Diese Ausbildung unterscheidet sich durch ihren großen Praxisbezug und durch themenübergreifende Lerninhalte. Der Lernstoff bezieht sich nicht nur auf den Verdauungstrakt und Lebensmittel, sondern auch auf Zusammenhänge mit der Ernährung und den Verdauungstrakt

Zielgruppe

Ausbildung für Interessenten zum Thema Ernährungsberatung, Fortbildung für Therapeuten.

Inhalt

- Spezielle Lebensmittelkunde
 - Eiweiße, Kohlenhydrate, Fette
 - Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelement
 - Ballaststoffe, Wasser, Salz, Zusatzstoffe
 - Grundlagen Verdauungstrakt
 - Bau, Funktionen, Erkrankungen
 - Bakterien-Flora des Darms
 - Normalflora, Störungen, Wiederherstellung, Sole-Drink
 - Zusammenhänge des Verdauungstrakts mit anderen Organen
 - Blut, Lymphgefäßsystem, Knochen-Muskeln-Gelenke, Haut, Nieren, Säure-Base-Haushalt, Immunsystem, Psyche, Herz-Kreislauf, ADHS
 - Stoffwechselerkrankungen
 - Erkrankungen in Zusammenhang mit dem Verdauungstrakt
 - Rheumatische Erkrankungen, Osteoporose, Hauterkrankungen, Kopfschmerz, Migräne, Allergien, Infektanfälligkeit u.a.
 - Ernährungsformen und Diäten
 - Ernährung bei
 - Kindern, Jugendlichen, Sportlern, in den Wechseljahren und bei verschiedenen Krankheitsbildern
 - Das Berater- Klienten- Gespräch
 - Die Beraterpraxis
 - Rechtliche Grundlagen und Marketing
 - Prüfung
 - Abschlussprüfung in Theorie und Praxis
 - Schriftliche Prüfung - Mündliche Prüfung
- Die Kursteilnehmer absolvieren eine einstündige Befragung und erhalten im Anschluss eine Auswertung ihrer mündlichen und schriftlichen Prüfung

Abschluss

- IHK-Zertifikat

Nr. GHEB-211

Termin und Standort

SEP
24

24. Sep. 2021 bis 12. Mär. 2022
Villingen-Schwenningen
Berufsbegleitend

Termindetails

24./25.09.2021
08./09.10.2021
22./23.10.2021
19./20.11.2021
03./04.12.2021
14./15.01.2022
28./29.01.2022
11./12.02.2022
11./12.03.2022

Fr, 17:00 - 21:15 Uhr
Sa, 08:30 - 16:00 Uhr

Investition

EUR 1.990,00
inkl. Unterlagen und Zertifikat

Veranstaltungsort

IHK Akademie
Gebäude A
Peterzeller Str. 8
78048 Villingen-Schwenningen

Das könnte Sie interessieren

- Entgiften - Entsäuern - Entschlacken - Berufsbegleitend

Ansprechpartnerin

Annika Fleig
Tel. 07721 922-264
Fax 07721 922-9264
E-Mail fleig@vs.ihk.de



07721 922-313



akademie@vs.ihk.de



IHK Akademie (Gebäude A)
Peterzellerstraße 8
78048 Villingen-Schwenningen

Hinweis

Aufbauender Kurs: Entgiftungs- und Entsäuerungstherapeut/-in

Kosten zahlbar in monatlichen Raten möglich



07721 922-313



akademie@vs.ihk.de



IHK Akademie (Gebäude A)
Peterzellerstraße 8
78048 Villingen-Schwenningen