

Mensch und Gesundheit: Kompetenz erLEBEN

Arbeiten im Sozial- und Gesundheitswesen ist mehr als ein Beruf. Es ist eine Berufung. Umso wichtiger ist es, dass Sie selbst während Ihrer Qualifizierung in guten Händen sind.

Wir helfen Ihnen, Ihre eigene Freude, Motivation und Fachkenntnis zu pflegen, damit Sie wiederum Menschen mit Freude, Motivation und Fachkenntnis begleiten und anleiten können. Denn in einer lebendigen, zukunftsbejahenden Atmosphäre entstehen frische Ideen und Impulse wie von selbst.

Mit unseren 20 Standorten in ganz Bayern finden Sie genau die Fort- und Weiterbildung, die zu Ihnen passt. Hier erleben Sie mit erfahrenen Dozenten und Ihren Seminarnachbarn, dass gemeinsame Interessen und Ziele stark machen. Dass Kompetenz nicht nur ein Schlagwort ist, sondern glücklich macht, weil sie Ihre Arbeit erleichtert und aufwertet.

Kursgebühren

Die Teilnahmegebühr beträgt 125,00 EUR.

Förderung

Die Bildungsprämie fördert die berufliche Weiterbildung bis zu 50%. Nähere Informationen finden Sie unter www.bildungspraemie.de

Unsere AGB und Hinweise zum Datenschutz finden Sie unter www bbw-seminare.de

Bildungswerk der Bayerischen Wirtschaft (bbw) gGmbH

bbw Schweinfurt gGmbH
Londonstraße 20
97424 Schweinfurt



Ihr direkter Kontakt im bbw

Julia Öhring
Telefon 09721 1724-30
E-Mail julia.oehring@bbw.de



Neugierig? Jetzt Details anfordern!

Bitte senden Sie mir unverbindlich Informationen zur Fortbildung.

Unternehmen

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

Datum, Unterschrift

Weitere Informationen finden Sie unter
www bbw-seminare.de/gesundheits-pflege



Stand Dezember 2021



Gesundheit
und Pflege

Ernährung und Diätetik -
Qualitätsstandard in der
Gemeinschaftsverpflegung
optimieren

Fortbildung zu aktuellen
Fragestellungen der Ernährung

17.05.2022 Schweinfurt

Die Lehrgangabsolvent*innen des Zertifikatslehrgangs „Diätetisch geschulter Koch/DGE“ bzw. „Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE“ sind in der Lage, in allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie die erforderlichen Diätkostformen fachgerecht herzustellen.

In der Theorie wie in der Praxis der Ernährung verändern sich Erkenntnisse, wissenschaftliche Ergebnisse und Handlungsmöglichkeiten für die Praxis permanent. Um auf dem aktuellen Stand zu bleiben, erhalten Sie in diesem Tagesseminar die neusten Erkenntnisse von Expert*innen vermittelt und diskutieren die Umsetzung mit den Teilnehmenden. Mit dieser Fortbildung werden 8 Fortbildungspunkte (entspricht 8 UE) erworben.

Zielsetzung

Die Gültigkeit der DGE-Zertifikate ist an kontinuierliche Fortbildungen geknüpft, die regelmäßig in bestimmtem Umfang nachzuweisen sind. Mit dieser Fortbildung bringen Sie sich zu wichtigen Themen auf den neusten Stand und erwerben die nötigen Punkte.

Zielgruppe

Köch*innen, diätetisch geschulte Köch*innen und Hauswirtschafter*innen

Inhalte

- Update Ernährungsmedizin
- Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis
- Wie „super“ sind Superfoods?
- Antientzündliche Ernährung
- Von A wie Allergie bis Z wie Zöliakie
- Aktuelle Ernährungsempfehlungen bei Diabetes mellitus Typ 2 und Stoffwechselerkrankungen
- Aktuelles zum Thema Diabetes mellitus Typ 2 aus medizinischer Sicht

Methoden

Vortrag mit interaktiven Elementen, Diskussion, Selbstreflexion; Praxisbeispiele

Laufzeit und Termin

Die Fortbildung findet am 17.15.2022 in Schweinfurt statt. Sie umfasst jeweils 8 Unterrichtseinheiten

1 Unterrichtseinheit = 45 Minuten

Unterrichtszeiten

08:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Referent*innen

Martina Edelmann
Diätassistentin, Ernährungsberaterin DGE,
Diabetesassistentin DDG, Heiligenfeldkliniken Bad Kissingen

Doris Nußbaum
Diätassistentin, Ernährungsberaterin DGE, Praxis für Diät-
und Ernährungstherapie Bad Bocklet,
HELIOS St. Elisabeth Krankenhaus Bad Kissingen



Zertifikat

Es wird ein Zertifikat ausgestellt, das die Inhalte und die Punkte aufgrund der absolvierten Unterrichtseinheiten ausweist. (1 Punkt je Unterrichtseinheit)

