



Antrag für die Erstvalidierung eines Fort- oder Weiterbildungskurses

Angaben zum Antragssteller

Firma: HEIDAK AG

Adresse: Gerliswilstrasse 35, 6020 Emmenbrücke

Ansprechperson: Karin Holdener

Telefon: (041) 269-4141

Mail: karin.holdener@heidak.ch

Beschreibung der Fort-/Weiterbildung

Titel: Nahrungsmittelallergien

Kursinhalt: Probleme mit verschiedensten Nahrungsmittel resp. Nahrungsmittelgruppen sind heute in der Beratung an der Tagesordnung. Ob Milchprodukte, Weizen, Fleisch, Fisch, Schalentiere oder histaminhaltige Lebensmittel, eine Unverträglichkeit ist schier in allen Bereichen möglich. Die Auswirkungen auf den Körper sind vielseitig und individuell unterschiedlich. Die Spagyrik bietet auch in diesem Bereich spannende Ansätze zur Unterstützung des Organismus.

Welche Nahrungsmittelallergien sind bekannt und aktuell? +

Lernziele: -Die Teilnehmer kennen die unterschiedlichen Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien und können diese erkennen.
• Sie können die Patienten mit spagyrischen Essenzen in ihrem Heilungsprozess unterstützen und wertvolle Zusatztipps geben.
• Die Teilnehmer können die verschiedenen Essenzen differenzieren und kundenspezifische Mischungen herstellen.

Der Kurs / die Schulung besteht aus 1 Teilen, die an unterschiedlichen Daten durchgeführt werden. **Bitte pro Kurs- / Schulungsteil ein Kursdokumentationsblatt ausfüllen**



- vorheriger Besuch Kursteile
- Berufserfahrung mit Produkt / Therapie / Sortiment:

Grundkenntnisse der Spagyrik

Der Kursbesuch wird auch in anderweitigen Ausbildungsprogrammen honoriert und zählt dort als Ausbildungsleistung:

- FPH FMH andere:

Prüfung / Auszeichnung nach Abschluss des Kurses:

- der Kurs wird mit einer Prüfung / einem Test abgeschlossen

falls ja, wird denjenigen Teilnehmer/-innen, die erfolgreich abschliessen eine «Bestätigung» mit folgender Bezeichnung ausgestellt:

Beilagen:

- Kursausschreibung
- Dokumentation(en) von Kurs- / Schulungsteilen (Anzahl) 1

weitere Beilagen:



Dokumentation des Kurses bzw. eines Kursteils

Kurstitel Tagesseminar: Nahrungsmittelallergien

Teil 1 von 1 (Bitte bei mehrteiligen Kursen eine Dokumentation je Teil ausfüllen)

Kursinhalte, Eventbestandteile des Kurses / Kursteils:

Wissensvermittlung / Unterricht zum genannten Kursinhalt Stunden: 6

Verpflegung, Event, Besichtigung, etc. Stunden: 1

Angaben zu der/den Unterrichtspersonen / Referenten:

- siehe Angaben zu Kursteil (bitte je Kurs und Referent nur einmal ausfüllen)
- firmeninterne/-r Spezialist/-in
- externe/-r Spezialist/-in

Ausbildung:

- dipl. Drogist/-in
- Drogist/-in EFZ / Pharmaassistent/-in EFZ
- dipl. Apotheker/-in
- Arzt / Ärztin
- andere: Homöopath, Aromaterapeut, Spagyriker

Ausbildung im didaktischen Bereich:

- didaktische Schulung / Kurse
- Ausbildung und / oder Diplom: EHB Expertenkurs
- praktische Unterrichtserfahrung 11 Jahre



Unterrichtsmethodik und Unterlagen:

«Frontalunterricht» mit Präsentation / Flipchart / etc.	≈ Anteil %:	75	
Gruppenarbeiten	≈ Anteil %:	25	
Präsentation von erarbeitetem Wissen durch Teilnehmer/-innen	≈ Anteil %:		
Projektarbeiten o.ä durch die Teilnehmer/-innen	≈ Anteil %:		
e-learning	≈ Anteil %:		
Webinar	≈ Anteil %:		
andere	≈ Anteil %:		
	Total %:	<table border="1"><tr><td>100</td></tr></table>	100
100			
Selbststudium ¹	≈ Stunden:		

Folgendes Unterrichtsmaterial wird eingesetzt:

- Präsentationsfolien
- Skript (ca. Umfang in A4-Seiten: ca.50)
- Broschüren, Werbematerial, etc.
- Produkte, Anschauungsmaterial, etc
- interaktive Informationen (Internet, etc.)
- Lehrbuch /- bücher:
- anderes:

¹ *Selbststudium ist dann für die Berechnung der Punkte relevant, wenn es deutlich über das Repetieren und Verfestigen des in einer Präsenzveranstaltung gelernten geht (wenn z.B. das Aneignen der theoretischen Grundlagen und Zusammenhänge für eine Präsenzveranstaltung als Lernziel vorgegeben und Pflicht ist, damit in der Präsenzveranstaltung die praktische Anwendung der Theorie eingegangen werden kann (Bsp. Stellvertreterkurse).*



Durch den SDV auszufüllen:

Beurteilung des Kurses /Kursteils

- der Kurs entspricht den Anforderungen gem. Reglement Art. 11 Abs. 1 und/oder Abs. 2
- der Kurs entspricht den Anforderungen gem. Reglement Art. 11 Abs. 3
- der Kurs entspricht nicht den Anforderungen gem. Reglement Art. 11

Validierungsentscheid

- Validierung für 12 Monate ab Validierungsdatum ohne Auflagen
- Validierung für 12 Monate ab Validierungsdatum mit folgenden Auflagen

Der Kurs wird nicht validiert weil:

- entspricht nicht Art. 11 des Reglements über die obligatorische Fort- und Weiterbildung
- entspricht Art. 12 des Reglements über die obligatorische Fort- und Weiterbildung

andere Begründung:

Punkteberechtigung:

Der Besuch des Kurses / Kursteils von Personen nach Art. 3 des Reglements über die obligatorische Fort- und Weiterbildung berechtigt zur Gutschrift von Punkten