



BIO PLANÈTE
Ölmühle Moog seit 1984

Kompetenz in Öl - Der BIO PLANÈTE - Modulkatalog

Gültig ab Februar 2020

Nr.	Modul-Status	Kategorie	Modultitel	Modulinhalt	Modul-Dauer	Verkostung	Grad der Interaktion
G1	Grund-Modul	BIO PLANÈTE	BIO PLANÈTE Die Ölmühle stellt sich vor	Firmengeschichte, Bilder/Film Produktion F und D	15 min	nein	keine
G2	Grund-Modul	Wissen	Herstellung von Speiseölen	Kaltpressung, Raffination, Kaltextraktion	20 min	nein	mittel
G3	Grund-Modul	BIO PLANÈTE	BIO PLANÈTE Ein Qualitätsversprechen	Sicherung der Qualität von Speiseölen entlang der Wertschöpfungskette, Erklären des Etiketts, Qualitätskriterien, Qualitätsarbeit	20 min	nein	mittel
G4	Grund-Modul	Wissen	Was ist ein Öl? Biochemische Grundlagen	Funktionen von Fetten und Ölen. Chemischer Aufbau von Fetten & Ölen und daraus abgeleitete Hinweise für Verwendung, Lagerung und ernährungsphysiologischer Mehrwert	30 min	nein	mittel
G5	Grund-Modul	Wissen	Proteine	Funktion, Quellen, Bedarf, essentielle Aminosäuren, Vergleich tierisches vs. pflanzliches Protein	15 min	nein	mittel
Z01	Zusatz-Modul	BIO PLANÈTE	Initiative mehr heimische Bio-Landwirtschaft	Vorstellen der Initiative (Hintergrund, Entwicklung, Ziele), Besonderheiten am Etikett, Film	30 min	3 Öle	mittel
Z02	Zusatz-Modul	Wissen	Speiseöle & gesunde Ernährung	Wieviel Fett ist gesund? Welche Fette in welchen Mengen sind gesund? Biologische Funktion von Fetten, Fettverdauung, Cholesterin und Fettstoffwechselstörungen	20 min	nein	mittel
Z03	Zusatz-Modul	Wissen	BIO PLANÈTE Fair Trade Projekte	Welche Voraussetzungen müssen für ein Fair Trade Zertifikat erfüllt sein; Prinzip von Fair Trade, an welchen Fair Trade Projekten ist BIO PLANÈTE beteiligt; Bio&Fair Logo und Hintergrund	20 min	nein	keine
Z04	Zusatz-Modul	Produkte	BIO PLANÈTE unsere Öle einzeln I	Einzelmodule für: Kokosöl (inkl. ist Kokosöl gesund?), Leinöl (inkl. 3D-Filtration)	15 min (je Öl)	je 1 Öl	mittel
Z05	Zusatz-Modul	Produkte	BIO PLANÈTE unsere Öle einzeln II	Einzelmodule für: Sonnenblumenöl, Rapsöl, Hanföl, Leindotteröl, Senföl, Salatöl, Inka Nuss Öl, Hanföl, Schwarzkümmelöl, Mariendistelöl, Avocadoöl, Sesamöl, Aprikosenkernöl	10 min (je Öl)	je 1 Öl	mittel
Z06	Zusatz-Modul	Produkte	BIO PLANÈTE Nussöle	Macadamiaöl, Mandelöl, Haselnussöl, Walnussöl, Arganöl, Kürbiskernöl, Erdnussöl	20 min	4 Öle	mittel
Z07	Zusatz-Modul	Produkte	BIO PLANÈTE Öle zum Braten	Grundlagenwissen zum Erhitzen von Ölen, Bratöl, Brat-Olivenöl, Bratöl mit Ghee, Kokosfett, Woköl	15 min	2 Öle	mittel
Z08	Zusatz-Modul	Produkte	BIO PLANÈTE Vitalöle - für die ernährungsbewusste Küche	Was macht ein Öl gesund? BIO PLANÈTE Vitalöle: Omega-3-reiche Öle (inkl. Leinöl und Omega Color Reihe), Exkurs: DHA, Schwarzkümmelöl, Mariendistelöl	40 min	4 Öle	mittel
Z09	Zusatz-Modul	Olivenöl	BIO PLANÈTE Die Welt der Olivenöle I	Grundlagenwissen Olivenöle (Herkunft, Herstellung, Besonderheiten, Sensorik) und Vorstellung der BIO PLANÈTE Olivenöle	30 min	3 Öle	mittel
Z10	Zusatz-Modul	Olivenöl	BIO PLANÈTE Die Welt der Olivenöle II	Expertenwissen Olivenöle (Herkunft, Herstellung, Besonderheiten, Sensorik, Recht, Ernährungsphysiologie) und Vorstellung der BIO PLANÈTE Olivenöle	90 min	6 Öle	mittel
Z11	Zusatz-Modul	Produkte	BIO PLANÈTE Proteinmehle einzeln	Einzelmodule für: Walnussmehl, Kürbiskernmehl, Leinmehl, Erdnussmehl, Kokosmehl, Sesammehl	10 min (je Mehl)	je 1 Mehl	mittel
Z12	Zusatz-Modul	Produkte	BIO PLANÈTE Proteinmehle gesamt	Walnussmehl, Kürbiskernmehl, Leinmehl, Erdnussmehl, Kokosmehl und Sesammehl	30 min	3 Mehle	mittel
Z13	Zusatz-Modul	Kosmetik	Speiseöle & Naturkosmetik	Definition Spreitvermögen und Trockene Öle, Ölziehen & Vorstellung der BIO PLANÈTE Ölziehkur Fresh, Verwendungsmöglichkeiten, Mischen von Haut- oder Haarölen oder -cremes	45 min	1 Öl	hoch
Z14	Zusatz-Modul	Sensorik	Sensorik von Speiseölen I	Grundlagen der praktischen sensorischen Prüfung von Speiseöle	20 min	4 Öle	hoch
Z15	Zusatz-Modul	Sensorik	Sensorik von Speiseölen II	Expertenwissen sensorische Prüfung mit Fokus auf Speiseöle. Durchführung praktischer sensorischer Prüfungen von Speiseölen.	60 min	8 Öle	hoch
Z16	Zusatz-Modul	Wissen	native Speiseöle in Schwangerschaft, Stillzeit und als Beikost	Anwendung, Vorteile, Kritik, Beikost generell, geeignete Öle, Bedarf eines Säuglings	60 min	3 Öle	mittel
Z17	Zusatz-Modul	Wissen	weitere Öle und Fette	Einzelmodule für: Palmöl, Margarine	15 min (je Öl)	nein	mittel
M1	Modul-Paket	BIO PLANÈTE	Kompetenzschulung Öle und Mehle	Inhalte der Grundlagenmodule sowie Vorstellung des gesamten Produktsortiments (beinhaltet u.a. die Module Z01, Z06, Z07, Z08, Z09 und Z12)	5 h	12 Öle	mittel

Dieser Modulkatalog stellt eine Orientierungshilfe zur Planung der Inhalte für Schulungen dar. Inhalte, Umfang, Anzahl der Verkostungsproben u.a. werden bei jedem Auftrag individuell abgesprochen.