



## LOCATIE

## VOEDINGS- EN DIEETKUNDE ANTWERPEN

KRONENBURGSTRAAAT 47

2000 ANTWERPEN

T +32 3 220 55 80

## VOLG ONS

www.ap.be



APHogeschool



@AP\_Hogeschool



APHogeschool

V.U. Pascale De Groot, Lange Nieuwstraat 101, B-2000 Antwerpen - onder voorbehoud van wijzigingen.  
AP Hogeschool maakt deel uit van de Associatie Universiteit en Hogescholen Antwerpen



## MODELTRAJECT - JAAR 3

Onder voorbehoud van wijzigingen.  
Op [www.ap.be](http://www.ap.be) vind je de laatste versies.

\*SP: Studiepunten

VOEDINGS- EN DIEETKUNDE	SEMESTER	SP*
<b>OPLEIDINGSONDERDELEN</b>		
Specialisatie S5*	5	3
Biomedische wetenschappen S5	5	3
Dietetic skills S5	5	4
Diëtetiek S5	5	7
Internationale professionalisering S5	5	3
Psychologie S5	5	3
Taste & Food skills S5	5	3
Bachelorproef S5-6	5&6	8
Professionalisering S6	6	3
Stage S6	6	20
IPSIG S6	6	3
<b>TOTAAL</b>		<b>60</b>

semester 1 = 26 + 4 stp, bachelorproef wordt verdeeld over beide semesters

## KEUZEVAK\*

Klinische diëtetiek S5

Management (strategisch niveau) S5

Sportvoeding S5



## ALGEMENE INFO

## TOELATINGSVOORWAARDEN

Je mag starten als je een diploma secundair onderwijs hebt. Er is geen toelatingsproef.

## ACADEMIEJAAR

Je lessen starten midden september en lopen tot eind mei. Je krijgt les volgens een 4 modulesysteem dat vervat zit in een semestersysteem. Zo combineer je de voordelen van beide systemen. Na een 6-tal weken leg je examen af van een beperkt aantal vakken. De andere examens volgen op het einde van het semester. Zo spreid je het aantal examens en de leerstof, en krijg je bovendien snel feedback.

## AFSTUDEREN

Afstuderen doe je na een geslaagde stage en een bachelorproef. De jobdienst van de opleiding houdt interessante vacatures voor je in de gaten en geeft je de kans om snel te solliciteren.

## CAMPUS

Je volgt les op de campus Kronenburg, vlak bij het Zuid in Antwerpen. Daar vind je de bibliotheek en een zelfstudiecentrum.

## INFOMOMENTEN

## Openlesdagen

Ontdek hoe het er écht aan toe gaat bij AP Hogeschool. Data, meer informatie en inschrijvingen op [www.ap.be/openlesdagen](http://www.ap.be/openlesdagen).

## Infodagen en infoavonden

Tussen februari en september organiseren we twee infodagen en twee infoavonden zodat je écht alles over ons te weten komt: Vuur al je vragen af op onze lectoren en studenten, neem een kijkje in de lokalen, snuif de sfeer op en blader al eens door het cursusmateriaal. Natuurlijk hebben we het ook uitgebreid over alle praktische dingen die bij het verder studeren komen kijken: studiegeld, diploma's, het kotleven en inschrijvingen.

Data en meer informatie op [www.ap.be/infomomenten](http://www.ap.be/infomomenten).

## INSCHRIJVEN

Je inschrijving gebeurt in twee stappen:

- Eerst vul je het online inschrijvingsformulier in op [inschrijven.ap.be](http://inschrijven.ap.be).
- Vervolgens kom je langs op het studentensecretariaat van campus Kronenburg en vervolledig je je dossier.

Kijk op [www.ap.be/inschrijven](http://www.ap.be/inschrijven) voor meer informatie.

## MEER WETEN OVER DE OPLEIDING EN INSCHRIJVING

W [www.ap.be/voedings-en-dieetkunde](http://www.ap.be/voedings-en-dieetkunde)

E [WT@ap.be](mailto:WT@ap.be)

T +32 3 220 55 80

## BACHELOR

## VOEDINGS- EN DIEETKUNDE





*Je ideale opleiding kiezen uit het ruime aanbod aan onze hogeschool is niet eenvoudig. Waarop moet je letten? De vakken? De lectoren? De beroepsmogelijkheden? Deze brochure helpt je alvast om juist te kiezen.*

*Wil je meer weten? Neem dan zeker een kijkje op [www.ap.be](http://www.ap.be) of mail naar [WT@ap.be](mailto:WT@ap.be).*



## VOEDINGS- EN DIEETKUNDE IS DÉ OPLEIDING VOOR JOU ...

**Omdat jij** van gezonde voeding je beroep wilt maken. Je bent op zoek naar wetenschappelijk onderbouwde methodes om mensen te helpen in hun strijd tegen overgewicht. Je wilt adviseren over voeding tijdens de zwangerschap of na een diagnose van diabetes. Je denkt ook na over de meest geschikte en gezonde manier om een bedrijfsrestaurant te runnen. Kortom: jij wilt overal waar over voeding wordt gesproken, jouw stem laten horen.

**Omdat wij** je een geïntegreerde opleiding aanbieden. Dat wil zeggen dat al je vakken rechtstreeks te maken hebben met je toekomstige beroep. Wetenschappen en wiskunde? Microbiologie? Die leer je niet voor de theorie. Maar wél omdat je er meteen mee aan de slag kunt in de praktijk.

**Omdat je opleiding** leidt tot een beschermd beroep: diëtist. Die titel mag je alleen voeren als je deze bacheloropleiding gevolgd hebt. Je hebt dus meteen een flinke streep voor als je een job zoekt.

**Je opleiding is een optelsom van wetenschap, voedingswetenschappen en persoonlijke vaardigheden.** Je hebt ze alle drie nodig in je professionele leven. En dus besteden we er evenveel aandacht aan. Vanaf het eerste bachelorjaar pas je die verschillende competenties tegelijk toe in grotere projecten. Zo leer je in de praktijk je rol als professional opnemen.

**Je kweekt een diëtisten-attitude.** Want diëtist zijn, eindigt niet aan de deuren van het klaslokaal. Voor je het weet, betrap je jezelf erop dat je de verpakkingen in de supermarkt naleest op suikers en vetten. En al heel snel ga je in de keuken aan de slag met zelf geselecteerde, gezonde ingrediënten.

**Oefenen, oefenen, oefenen.** Je opleiding bestaat voor meer dan een derde uit praktijk. Pas op: je zal flink uit je pijp moeten komen. Maar de resultaten na de projectweken en je afsluitende stage zijn dan ook indrukwekkend. Je studeert hier af als een diëtist die klaar is om zelf cliënten te begeleiden.



**Omdat de markt** je gunstig gezind is. Diëtist is een beschermde titel en heel veel bedrijven en instellingen zijn verplicht om iemand in dienst te nemen met jouw diploma. Je vindt dus vlot werk in ziekenhuizen en instellingen voor gezondheidsvoorlichting. Maar ook privébedrijven schakelen je in bij de ontwikkeling van nieuwe voedingsproducten, of als kritische stem in het bedrijfsrestaurant. Uiteraard kun je ook als zelfstandig diëtist aan de slag.

*Wil je graag verder studeren? Dat kan! Na een schakeljaar kun je instromen in de master gezondheidsbevordering of gezondheidsorganisatie.*

## NIEUW CURRICULUM

Met het nieuwe curriculum wordt de opleiding beter afgestemd op het huidige en toekomstige werkveld van de diëtist. Het werkveld is breed, in continue verandering. Zowel de voedingssector als de klinische sector verwachten van je naast een gedegen vakkennis managementcompetenties zoals tijdmanagement, marketing, zelfsturing, ondernemen, werken in team.

De opleiding bestaat uit 6 semesters verdeeld over 3 jaar. Elk semester is een afgerond geheel van 30 studiepunten en heeft een thema. Aan dit thema linken we concrete taken uit de dagelijkse praktijk van een diëtist uit het brede werkveld. Met deze taken pas je de ondersteunende kennis en vaardigheden meteen toe: zo wordt voor jou de samenhang tussen de leerinhoud en de praktijk duidelijk. Dit is ook voor de ondersteunende wetenschappen het geval. De opleidingsonderdelen krijgen een duidelijk karakter: ofwel praktische vaardigheden (skills) ofwel cognitieve vaardigheden (theorie). De leerlijn diëtetik-professional skills loopt over 5 semesters.

De opleiding geeft je een brede basis en biedt je mogelijkheden tot uitdiepingen naar keuze. Internationale activiteiten (@home en/of @abroad) worden in het programma ingebouwd. Het programma is opgebouwd volgens het principe 'basis, herhalen met uitdieping'.

In het 1ste semester leer je onder begeleiding op de campus taken plannen en uitvoeren. Er zijn zowel individuele als groeps-taken. In het 6de semester werk je zelfstandig. De campus wordt een leercentrum waar je naast activiteiten onder begeleiding ook zelf experimenten uitwerkt en uitvoert.

Elk semester bestaat uit 2 lesmodules. Na de eerste lesmodule leg je examens af van een deel van je vakken.

De andere examens volgen op het einde van het semester. Je spreidt de leerstof en het aantal examens en hebt voortdurend zicht op je vooruitgang.

De thema's zijn

- semester 1: **Quality & Quantity**
- semester 2: **Food & Nutrition**
- semester 3: **Lifestyle & Health Promotion**
- semester 4: **Production & Facility**
- semester 5: **Business & Care**
- semester 6: **Stage en Bachelorproef**

Voor het traject 'werkstudenten' ontwikkelen we een aangepaste versie van het nieuwe curriculum gespreid over 4 jaren. We werken hier met jaarthema's.

Kijk voor het volledige programma op [www.ap.be/opleiding/voedings-en-dieetkunde](http://www.ap.be/opleiding/voedings-en-dieetkunde)

## MODELTRAJECT - JAAR 1

Onder voorbehoud van wijzigingen.  
Op [www.ap.be](http://www.ap.be) vind je de laatste versies.

*\*SP: Studiepunten*

VOEDINGS- EN DIEETKUNDE	SEMESTER	SP*
<b>OPLEIDINGSONDERDELEN</b>		
Quality & Quantity S1	1	4
Biomedische wetenschappen S1	1	3
Chemie S1	1	5
Diëtetik S1	1	4
Maatschappij S1	1	3
Methoden en onderzoek S1	1	4
Praktijkonderzoek S1	1	3
Taste & Food skills S1-2	1&2	4
Dietetic skills S1-2	1&2	4
Food & Nutrition S2	2	4
Biochemie S2	2	3
Diëtetik S2	2	3
Methoden en onderzoek S2	2	3
Microbiologie van de voeding S2	2	3
Psychologie S2	2	3
Voedingsmiddelenleer S2	2	4
Food Science S2	2	3
<b>TOTAAL</b>		<b>60</b>

## MODELTRAJECT - JAAR 2

Onder voorbehoud van wijzigingen.  
Op [www.ap.be](http://www.ap.be) vind je de laatste versies.

*\*SP: Studiepunten*

VOEDINGS- EN DIEETKUNDE	SEMESTER	SP*
<b>OPLEIDINGSONDERDELEN</b>		
Lifestyle & Health Promotion S3	3	5
Biomedische wetenschappen S3	3	7
Diëtetik S3	3	4
Gedragsverandering S3	3	3
Methoden en onderzoek S3	3	3
Psychologie S3	3	3
Taste & Food skills S3-4	3&4	5
Dietetic skills S3-4	3&4	5
Production & Facility S4	4	7
(industriële) Productie S4	4	6
Diëtetik S4	4	3
Facilitair management S4	4	6
Microbiologie van de voeding S4	4	3
<b>TOTAAL</b>		<b>60</b>