



Voedings- en dieetkunde

(VDK)

Wat doet
een diëtist?



Professionele bacheloropleiding



PRAKTIJK- EN
COMPETENTIE-
GERICHTE OPLEIDING



AANTAL UREN THEORIE (HOORCOLLEGES)/
OEFENINGEN (WERKCOLLEGES) = AANTAL
UREN PRAKTIJKWERK (LABO –
PROJECTWERK – STAGE)



Wetenschappelijk onderzoek

- Wetenschappelijke onderzoekvaardigheden worden aangeleerd
 - Projectwerk
 - Bachelorproef
- Als diëtist dien je steeds op een wetenschappelijk onderbouwde manier te werken (evidence-based diëtetiek)

Levenslang leren

- Dit is zeer belangrijk
 - Zowel binnen de opleiding VDK als wanneer je tewerkgesteld bent als diëtist
 - Er wordt momenteel gewerkt aan een accreditatiesysteem voor diëtisten

Wat kan je doen met een VDK-diploma?

- Wetenschappelijk, voedingsgerichte opleiding
- Georiënteerd naar 4 mogelijke werkomgevingen

Klinische
setting

Groot-
keuken

Voorlichting
(preventieve
gezondheids-
zorg)

Voedings-
industrie /
labo



Klinische setting

- Als zelfstandige diëtist (privépraktijk / groepspraktijk)
- In een ziekenhuis (loondienst / als zelfstandige)
- Verschillende specialisaties mogelijk (bv. sportdiëtetiek, diëtist-diabeteseducator ...)

Klinische setting

- Vanaf 2010: de wettelijke erkenning van de beroepstitel → *bewijst dat de diëtist voldoet aan de opgelegde vereisten om het beroep te mogen uitoefenen*
- Doel:
 - Het beroep legitimeren
 - De professionele opleiding valideren
 - Meer duidelijkheid voor de werkgever bij aanwervingen
 - Garantie voor patiënt van een kwaliteitsvolle, professionele dienstverlening



Klinische setting

De erkenningscriteria zijn bepaald in artikel 3 van het KB van 19 februari 1997.

1. Het beroep van diëtist mag enkel worden uitgeoefend door personen die houder zijn van een diploma uitgereikt na een opleiding van minstens drie jaar hoger onderwijs in de voedings- en dieetleer
2. De diëtist moet met vrucht een stage hebben doorlopen van minstens 600 uren in klinische diëtetiek of diëtetiek voor collectiviteiten.
3. De diëtist moet zijn beroepskennis en -vaardigheden onderhouden en bijschaven door middel van voortdurende opleiding.

Het KB97 wordt momenteel herbekeken.



Grootkeuken

Leiding geven:

- Keukenpersoneel aanwijzingen geven zodat maaltijden volgens de voorschriften op een kwaliteitsvolle, veilige en hygiënische manier tot stand komen (*ziekenhuis, rust- en verzorgingsinstelling, ...*)
- Menu's opstellen
- Aankoop
- ...



VLAAMS INSTITUUT
**GEZOND
LEVEN**

Voorlichting

In een LOGO (= lokaal gezondheidsoverleg, per regio) of in een wijkgezondheidscentra: materiaal ontwikkelen en voorlichting geven aan doelgroepen over gezonde voeding, voedingsgedrag en voedingsleer



vbvd

Voedingsindustrie



Voedingsproductontwikkeling,
innovatie





Labo

Analyse van de kwaliteit van
voedingsmiddelen

Voedselinspectie (FAVV),
veiligheid

Andere jobmogelijkheden

- Onderwijs
- Openen van een
dieetwinkels of werken
in een dieetwinkel
- Bedrijfsleven



Wat houdt de opleiding in?

Voedings- en dieetkunde

Wetenschappelijke basis

Preventie en voeding / voedingsleer

Curatieve voedingszorg / dieetleer

Projecten (teamwork/multicultureel)

Communicatie en praktijk



Het eerste jaar

Belangrijkste vakken:

- **50% wetenschappen:** algemene & organische chemie, biochemie, biologie, anatomie/fysiologie, microbiologie, fysica, wiskunde, statistiek
- **50% voedingsgerichte vakken:** voedingsleer 1, voedingswarenkennis 1, keukentechnologie
- **Communicatie:** Coaching & consultatietechnieken 1, Communicatie in het Frans (project 2), project 1 en 2

Het tweede jaar

Belangrijkste vakken:

- Voedingsanalyse (chemie), (voedings)microbiologie, pathologie, farmacologie
- **85% Voedingsgerichte** vakken: voedingsleer 2, voedingswarenkennis 2, toegepaste dieteleer en casuïstiek 1 & 2
- **Voorlichting (project 3), psychologie**



Het derde jaar

Belangrijkste vakken:

- Toegepaste dieetleer & casuïstiek 3, kinderdieetleer en casuïstiek
- Coaching en consultatie 3, deontologie
- **2 stages en eindwerk**
(=scriptie/bachelorproef)



Wetenschappelijke
onderzoeksvaardigheden

1ste deeltraject: leren wetenschappelijke artikels opzoeken, verwerken tot een artikel voor het brede publiek

2de deeltraject: verwerken tot een wetenschappelijk artikel en protocol

3de deeltraject: bachelorproef

Praktijk- en competentiegerichte opleiding

Stages

- 1^{ste} jaar: kijkstage
- 2^{de} jaar: grootkeuken
- 3^{de} jaar: klinische stage + keuzestage (2x 8 weken)
 - Nationaal of internationaal

A young woman with long brown hair and blue eyes is wearing a black graduation gown and a yellow tassel. She is blowing colorful confetti (red, green, blue, yellow) towards the camera. The background is slightly blurred, showing other people in graduation attire.

Toelatingsvoorwaarden?

Diploma secundair onderwijs (ASO, TSO, BSO & KSO)

The background of the slide is a vibrant orange watercolor splash. The splash is irregular in shape, with a darker orange center that fades into a lighter, more translucent orange towards the edges. There are numerous small droplets and splatters of the orange color scattered around the main splash, giving it a dynamic and artistic feel. The overall composition is centered on a white background.

Belangrijkste
succesfactor
= motivatie

- Ben je sterk geïnteresseerd in wetenschappen, voeding & gezondheid?
- Ben je sociaalvaardig?
- Ga je graag om met mensen? Luister je graag naar hun verhaal? Coach je graag mensen? Geef je graag gezondheidsadvies?



A woman with long blonde hair, wearing a white lab coat, is sitting at a table. She is holding a yellow apple to her lips. In the foreground, there is a bowl filled with various fresh fruits, including red and green apples, yellow and red bell peppers, kiwi slices, and an orange. The background is a bright, clean kitchen or laboratory setting with white cabinets and a window.

Dan is de opleiding
Voedings- en Dieetkunde
iets voor jou!