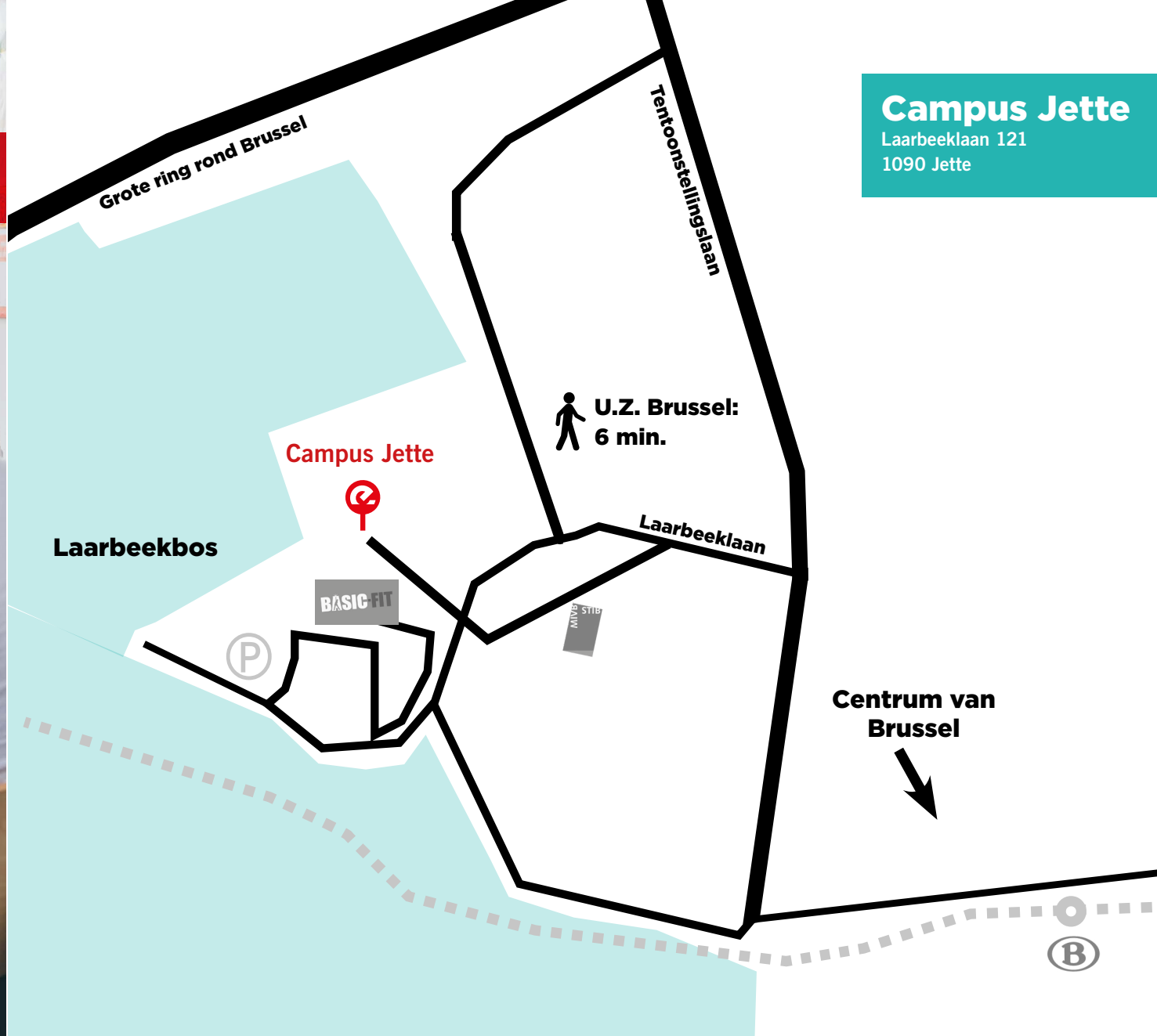


ba Voedings- & Dieetkunde



Campus Jette

Laarbeeklaan 121
1090 Jette



Metro: 2 en 6



De Lijn bus: 245, 820
- halte UZ Brussel



Tram: 9
Bus: 13, 14, 53, 84
- halte UZ Brussel



Station Jette

Jouw campus

Je studeert op campus Jette, die vlot bereikbaar is met het openbaar vervoer. Dankzij het voordelige MIVB-abonnement rij je een heel jaar voor een prikje door de stad (in 2019 voor €50)!

Of kom gerust met de fiets. Je kan je eigen fiets kwijt in onze fietsenstalling. Of maak gebruik van één van de vele Brusselse deelinitiatieven. Er is zelfs een Villo station op de campus. Het is tien minuten fietsen van station Jette.



Basic Fit ligt vlakbij je campus: via Studentenvoorzieningen STUVO kan je 50% korting krijgen op een jaarabonnement!

Let's get social!

Schrijf je dan in op onze blogs:
ehb.be/blijf-op-de-hoogte



@EhBVDK
@Erasmushogeschool



@Erasmushogeschool
@ehb.voedingsendieetkunde



v.u. Ann Brussel | Erasmushogeschool Brussel
Nijverheidskaai 170, 1070 Brussel | 2019

Campus Jette

Laarbeeklaan 121
1090 Jette
02 472 52 00
info.vdk@ehb.be

Ik wil meer weten

Benieuwd naar het volledige studieprogramma of de inhoud van je vakken? Ga dan snel naar ehb.be/voedings-dieetkunde

Ik wil graag eens langskomen

Sla een babbeltje met onze studenten, maak kennis met je toekomstige docenten en je campus.

Infodagen 2020

- za. 14 maart van 10 tot 13 u.
- za. 25 april van 10 tot 13 u.
- za. 27 juni van 10 tot 13 u.
- za. 5 september van 10 tot 13 u.
- za. 12 september van 10 tot 15 u.

Workshopweek 2020

- 24 februari tot 28 februari

Tijdens de krusvakantie 2020 houden we een heuse workshopweek. Alle opleidingen openen de deuren om je een voorsmaakje te geven. Vanaf januari 2020 check je ehb.be/workshopweek

Je vindt alles ook terug op ehb.be/infomomenten

Eten is hot!



Voeding staat momenteel flink in de belangstelling. Toch is wetenschappelijk correcte informatie vaak ver zoek. Voeding is dan ook complexer dan wat media en voedingsgoeroes verkondigen. Ben jij een sociaal iemand met grote interesse in een gezonde levensstijl? Ben jij nieuwsgierig naar hoe een nieuw product op de markt wordt gelanceerd? Ben je benieuwd naar welke processen er schuil gaan in ons lichaam met betrekking tot voeding? Dan is onze opleiding Voedings- & Dieetkunde zeker iets voor jou!

Tijdens je opleiding zorgen we ervoor dat je voldoende **wetenschappelijke baggage** verkrijgt over de ontwikkeling van voedingsmiddelen. De snelle toename in ontwikkelde voedingsmiddelen met specifieke werking (functional foods) en **voedingsadvies** voor specifieke doelgroepen in **ziekte en gezondheid** staan centraal.

We nemen je mee door de wetenschap achter **voeding en lichaam**. We blijven uiteraard niet met onze neus in de boeken steken. Al vanaf je eerste jaar ga je op observatiestage, we verkennen Brussel en leren er over de oorsprong van ons voedsel in verschillende projecten. We onderzoeken voeding in het labo en gaan ook zelf gezonde maaltijden koken.

Bij ons sta je er niet alleen voor. Onze docenten begeleiden je gedurende je volledige opleiding, van de eerste ervaringen op stage tot het schrijven van je bachelorproef.

Aan de slag

De voedingsbranche is enorm breed en met je diploma kan je meteen aan de slag in zowel de **profit als in de non-profit sector**. Wat past het best bij jou: de klinische sector, voorlichting geven, management of kwaliteitscontrole? Je kan heel wat kanten uit in het werkveld:

- Voedings- of dieetadvies geven in ziekenhuizen, woonzorgcentra, ... of op zelfstandige basis
- Voedingsadvies geven aan recreatieve sporters of topsporters
- Betrokken zijn bij het totale voedingsbeleid van een instelling en/of werken in de grootkeuken (catering) van deze instelling (zoals ziekenhuizen, scholen, industrie, woonzorgcentra,...)
- Voorlichting geven aan specifieke doelgroepen zoals diabetespatiënten, patiënten met allergie, patiënten met cardiovasculaire aandoeningen,...
- Voedingsanalyses of kwaliteitscontroles uitvoeren in een labo-omgeving m.b.t. de voedingsindustrie
- Voedingsproducten ontwikkelen in de voedingsmiddelenindustrie
- Werken in de onderwijssector
- Deelnemen aan wetenschappelijk onderzoek of actief zijn als wetenschappelijk medewerker in een bedrijf
- Eetwareninspectie
- Uitbaten van een dieet- en/of natuurwinkel
- ...

Ontdek waar onze studenten werken op ehb.be/voedings-dieetkunde



Wil je verder studeren?

Als je wil verder studeren, kan je via een schakeljaar doorstromen naar een **masteropleiding**. Mogelijkheden zijn master in Management en Beleid van de Gezondheidszorg, master in de Gerontologie, master in de Gezondheidsbevordering, master in de Biowetenschappen,... Je kan je ook verder specialiseren via postgraduatoren, zoals bijvoorbeeld Diabeteseducator of Health Coach op onze campus.



Je staat er niet alleen voor

We geloven heel erg in begeleiding tijdens je studie en helpen je mee bouwen aan je parcours. Onze docenten staan steeds voor je klaar om je te helpen groeien, jezelf te ontplooiën en het beste van jezelf naar boven te halen.

We doen nog meer. Onze studentenbegeleiders helpen je met vragen over hoe je bepaalde leerstof moet instuderen. Samen leer je een planning opstellen. Misschien heb je concentratieproblemen of faalangst, dan kan je heel wat studietips meekrijgen die het studeren makkelijker maken. Onze trajectbegeleiders gaan samen met jou op zoek naar de beste leerroute voor jou.

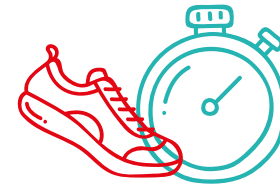
Heb je al een job en/of gezin?



Heb je al een job? Start dan met onze opleiding in **afstandsonderwijs**. Ook als thuiswerkende ouder kan je de flexibele opleiding aanvangen. We bundelen practica, coachingsuren en werkcolleges binnen dit traject op vrijdag. Naast deze lesmomenten ga je via begeleidde zelfstudie aan de slag met de theoretische cursussen. Praktijkervaring doe je op via stages. We spreiden deze **flexibele opleiding** over vier jaar om de werklast te beperken.

Je behaalt hetzelfde diploma als onze studenten Voedings- & Dieetkunde uit het reguliere traject.

Jouw vakken



Programma	DT 1	DT 2	DT 3
Wetenschappelijke basisvakken			
Toegepaste fysica	x		
Algemene chemie	x		
Organische chemie	x		
Biochemie	x		
Voedingsanalyse		x	
Voedingsmicrobiologie	x	x	
Biologie	x		
Anatomie & Fysiologie	x		
Preventieve voedingsgerichte vorming			
Voedingsleer	x	x	
Warenkennis-Productkennis-Wetgeving	x	x	
Keukentechnologie	x		
Grootkeukenmanagement		x	
Voedingsproductontwikkeling		x	
Keuzevak:			
Voeding bij sporters of Voeding in de geriatrie		x	
Curatieve voedingsgerichte vorming			
Pathologie & Farmacologie		x	x
Toegepaste Dieetleer en casuïstiek		x	x
Toegepaste Kinderdieetleer en casuïstiek			x
Projecten, Pers. ontwikkeling & Wetensch. onderzoek			
Project 1: Voeding & Brussel	x		
Project 2: Kennismaking met het werkveld	x		
Project 3: Gezondheidsbevordering		x	
Project 4: Multiculti - Internationaal uitwisselingsproject		x	
Wetenschappelijke onderzoeksvaardigheden	x	x	
Bachelorproef			x
Persoonlijk ontwikkelingsplan	x	x	
Persoonlijke en permanente ontwikkeling		x	x
Communicatie, Taal & Praktijk			
Coaching- en consultatietechnieken	x	x	x
Communicatie in het Frans	x		
Psychologie		x	x
Kennismaking met het werkveld	x		
Stage in de grootkeuken		x	
Stage in de klinische sector			x
(Internationale) Keuzestage			x



Brussels Health Campus

Onze campus ligt in Jette in de groene Brusselse rand. We werken nauw samen met UZ Brussel en de Vrije Universiteit Brussel, die op dezelfde campus liggen. Onze campus behoort tot de medische wereldtop en is een **expertisecentrum** in België.

Onze campus is vlot bereikbaar met het openbaar vervoer. Je kan ook terecht in onze studentehome met 260 ingerichte kamers.

Onze opleiding is praktijkgericht

We besteden in ons programma veel aandacht aan de relatie voeding en gezondheid, dit zowel preventief (gezonde doelgroep) als curatief (zieke doelgroep). Onze opleiding focust op **praktijk** met een duidelijke **wetenschappelijke** toets (vooral in het eerste jaar).

In heel wat vakoverschrijdende projecten leer je informatie opzoeken en analyseren. We focussen o.a. op gezonde voeding, het sensibiliseren van doelgroepen en multiculturele uitwisseling binnen een grootstedelijke context. Daarnaast werken we aan je communicatieve vaardigheden (zowel schriftelijk als mondeling). Zo word je een echte teamspeler die in elke werksetting terecht kan en kan je een **professioneel netwerk** uitbouwen.

Je kan zelf eigen accenten leggen binnen onze opleiding. In het tweede jaar kan je kiezen tussen twee verschillende keuzevakken. In **'Voeding bij sporters'** bereiden we je voor om later recreatieve- of topsporters op te begeleiden. We gaan dieper in op de biochemie en de fysiologie van de inspanning en je leert voedingschema's opstellen voor sporters. In **'Voeding in de geriatrie'** focussen we op de steeds groter wordende groep ouderen die specifieke voedingsnoden hebben. Dit allemaal steeds aan de hand van praktijkvoorbeelden.

In je laatste jaar kan je zelf kiezen in welke setting je stage loopt en over welk onderwerp je een **bachelorproef** wil schrijven.

Contact met het werkveld

Via talloze **projecten** kom je in contact met het werkveld. In het eerste jaar mag je al op observatie- of kijkstage. In het tweede jaar loop je een **stage** van 1 week in een grootkeuken. In het laatste jaar ga je twee keer 8 weken (16 weken) op stage. Dit kan zowel in binnen- als buitenland. Praktijkervaring verzekerd!



“Tijdens mijn studie Voedings- & Dieetkunde werd ik gemotiveerd en uitgedaagd. Nu pluk ik daar de vruchten van in een klinische setting waar ik dagelijks advies geef rond voedingsrestricties en gezonde menusamenstelling.”

Sarah, alumna Voedings- & Dieetkunde



Staan je koffers al klaar?

We dragen **internationalisering** hoog in het vaandel! Je kan stage lopen binnen of buiten Europa, o.a. in Nederland, Noorwegen, Portugal, Senegal, Suriname, ... Ook hier gaan we samen met jou op zoek naar een stageplaats en ervaring op maat.

Opleiding in cijfers

4/5 van de afgestudeerden is werkzaam binnen de 6 maanden na afstuderen.

3/5 van de afgestudeerden kiest ervoor om nog verder te studeren (master of postgraduaat).