

OPLEIDINGSSPECIFIEKE LEERRESULTATENKADER

Voedings- en Dieetkunde | Learning outcomes

LO1: De PBA VDK verzamelt en registreert autonoom en op methodische wijze relevante informatie met betrekking tot nutriënteninname, leefstijl, antropometrie, labowaarden en klinisch onderzoek.

LO2: De PBA VDK analyseert de verzamelde gegevens, stelt de diëtistische diagnose en formuleert aan de hand hiervan theoretisch onderbouwde en evidence based behandeldoelen op maat van de cliënt/ patiënt.

LO3: De PBA VDK stelt in overleg met de cliënt/ patiënt, en waar relevant multidisciplinair, een haalbaar behandelplan op in gespecialiseerde zorgsituaties, en evalueert en stuurt bij waar nodig.

LO4: De PBA VDK stelt in overleg met de cliënt/ patiënt, en waar relevant multidisciplinair, een haalbaar behandelplan op in gespecialiseerde zorgsituaties, en evalueert en stuurt bij waar nodig.

LO5: De PBA VDK ondersteunt het beheer van het voedselproductieproces binnen de gemeenschapsrestaurantie; instrueert de voedingsdienst en adviseert over smaakvolle, kwaliteitsvolle en gezonde (dieet)voeding, rekening houdend met doelgroep, duurzaamheid, organisatorische en economische aspecten.

LO6: De PBA VDK is (mede)verantwoordelijk voor het plannen, implementeren, evalueren en bijsturen van het voedingshygiënebeleid binnen het ACS (autocontrolesysteem) van de voedingsdienst van instellingen/bedrijven in overeenstemming met de vigerende regelgeving.

LO7: De PBA VDK doet op methodische, creatieve en didactische wijze aan gezondheidspromotie en ziektepreventie in het brede domein van gezonde voeding en levensstijl op maat van cliënt of doelgroep in overeenstemming met maatschappelijke noden en het (inter)nationaal gezondheidsbeleid, met het oog op blijvende gedragsverandering.

LO8: De PBA VDK analyseert en optimaliseert de veiligheid, kwaliteit en samenstelling van voedingsmiddelen met het oog op consumptiegeschiktheid.

LO9: De PBA VDK handelt op ethisch verantwoorde wijze binnen de grenzen van deontologie en wetgeving, rekening houdend met diversiteit en multiculturele omgeving

LO10: De PBA VDK plant, organiseert en coördineert beroepsspecifieke activiteiten teneinde de werksetting te managen.

LO11: De PBA VDK werkt constructief en teamgericht samen binnen een intra- en interprofessionele voedingsgerelateerde context.

LO12: De PBA VDK handelt evidence-based door het integreren van nieuwe en gevestigde wetenschappelijke inzichten en best practices, en participeert aan praktijkgericht wetenschappelijk voedingsgerelateerd onderzoek.

LO13: De PBA VDK communiceert mondeling en schriftelijk op een professionele manier aangepast aan de cliënt/ patiënt en/ of doelgroep.

LO14: De PBA VDK reflecteert continu over het eigen functioneren, bepaalt de eigen leerbehoeften en vertaalt deze autonoom in initiatieven om zich blijvend te professionaliseren in een evoluerende (inter)nationale voedingsgerelateerde context.

Nutrition & Dietetics| Learning outcomes

LO1: Client/patient data collection. The professional Nutrition and Dietetics Bachelor graduate collects and registers independently and in a methodical manner relevant information with regard to nutrient intake, lifestyle, anthropometry, laboratory values and clinical research.

LO2: Diagnosis and treatment goals. The professional Nutrition and Dietetics Bachelor graduate analyses the collected data, makes the dietetic diagnosis and formulates based on this theoretically substantiated and evidence-based treatment goals tailor-made to the client/patient.

LO3: Treatment plan. The professional Nutrition and Dietetics Bachelor graduate draws up an attainable treatment plan in specialised care situations in consultation with the client/patient and, when relevant, in a multidisciplinary manner, and assesses and adjusts when required.

LO4: Nutrition education. The professional Nutrition and Dietetics Bachelor graduate advises, supports, provides education to and motivates the client/ patient in following the nutrition and dietetics recommendations.

LO5: Hospitality and catering. The professional Nutrition and Dietetics Bachelor graduate supports the management of the food production process within the community restaurant, instructs the nutrition department and advises about tasty, quality and healthy (diet) food while taking into account the target group, sustainability and organisational and economic aspects.

LO6: Nutrition hygiene policy. The professional Nutrition and Dietetics Bachelor graduate is (co-)responsible for planning, implementing, assessing and adjusting the nutrition hygiene policy within the ACS (auto-control system) of the nutrition department of the institutions/companies in accordance with current regulations.

LO7: Health promotion. The professional Nutrition and Dietetics Bachelor graduate promotes health and disease prevention methodically, creatively and didactically in the wide domain of healthy nutrition and lifestyle tailor-made to the client or target group in accordance with social needs and the international or national health policy with a view to ensure permanent behaviour change.

LO8: Nutrition analysis. The professional Nutrition and Dietetics Bachelor graduate analyses and optimises the safety, quality and composition of nutrients with a view to ensure consumption suitability.

LO9: Deontology and diversity. The professional Nutrition and Dietetics Bachelor graduate acts in an ethically responsible manner within the limits of deontology and legislation while taking into account diversity and a multicultural environment.

LO10: Management and organisation. The professional Nutrition and Dietetics Bachelor graduate plans, organises and coordinates profession-specific activities in order to manage the work setting.

LO11: Teamwork. The professional Nutrition and Dietetics Bachelor graduate collaborates constructively and in a team-focused manner within an intra- and inter-professional nutrition-related context.

LO12: Evidence-based acting and research. The professional Nutrition and Dietetics Bachelor graduate acts evidence-based by integrating new and established scientific insights and best practices, and participates in practice-oriented scientific nutrition-related research.

LO13: Communication. The professional Nutrition and Dietetics Bachelor graduate communicates verbally and in writing in a professional manner in a way that is adjusted to the client/patient and/or target group.

LO14: Self-reflection and professionalization. The professional Nutrition and Dietetics Bachelor graduate reflects continuously about his/her own performance, determines his/her own learning needs and translates them independently in initiatives to professionalise continuously in an evolving international or national nutrition-related context.