



Voedings- en dieetkunde.

**Bachelor
2023-2024**

**HO
GENT**

Alles kan beter.

HOGENT wil de samenleving zo goed mogelijk weerspiegelen. Daarom streven we ernaar om de inhoud van onze publicaties zo volledig, correct en inclusief mogelijk te maken.

Heb je nog suggesties voor verbetering? Laat het ons weten via communicatie@hogent.be

Inhoud.

- 2** Want jij kan het verschil maken.
- 4** Match ik met voedings- en dieetkunde?
- 6** De opleiding.
- 9** Starten op eigen niveau.
- 12** Opleidingstabellen.
- 16** Opleidingsprofiel.
- 18** Praktijk.
- 20** Waarom deze opleiding?
- 22** Wat na je diploma?
- 23** Veelgestelde vragen.
- 28** Je staat er niet alleen voor.
- 32** Dit moet je zeker weten.

Want jij kan het verschil maken.



Koen Goethals,
Algemeen directeur
HOGENT.

Studeren aan HOGENT gaat niet alleen over wat er in de boeken staat. Het gaat ook over wat jij van die boeken vindt. Niet enkel over correcte antwoorden, maar ook over de juiste vragen stellen. Niet enkel over onze wijsheid, maar ook over jouw eigenwijsheid.

Je zal zien, bij HOGENT dagen we je uit. Om kritisch in het leven te staan en om helemaal jezelf te zijn. We zijn ervan overtuigd dat iedereen op hun manier het verschil kan maken, in én voor onze samenleving. Daarom willen we er ook voor zorgen dat

iedereen zich betrokken voelt op HOGENT. Wat je achtergrond ook is: iedereen is gelijkwaardig en verdient gelijke kansen. Inclusie stimuleert participatie, co-creatie, groei en innovatie. Het is de beste weg naar een kritische, creatieve en open maatschappij.

Als je dus vraagt: 'Waarom HOGENT?' Wel daarom! Je krijgt niet alleen een stevige vakopleiding, we stomen je ook klaar voor de samenleving van morgen. Eentje waarin jij het verschil kan maken.

**Ga
ervoor!**





Match ik met voedings- en dieetkunde?

Je overweegt een opleiding voedings- en dieetkunde te volgen? Maar je weet niet zeker of het wel iets voor jou is. Of het past bij je kwaliteiten, verwachtingen en persoonlijkheid?

Check 't af!



Wetenschappen
schrikken je
hoegenaamd
niet af.



Integendeel.
Je beschikt nu al
over een flinke
wetenschappelijke
basis.



Het **individueel**
verhaal van mensen
boeit jou?



Je hebt
altijd een
flesje water
bij de hand.



Je maakt
bewuste keuzes
in de supermarkt.



Alles wat met
voeding, gezondheid en
medisch te maken heeft
fascineert je mateloos.



Net als de **invloed**
van voeding op
lichaam en geest.



Tijdens je vrije tijd pluis je
graag uit wat nu **correcte**
wetenschappelijke info
bevat in vakbladen over
gezondheid en **voeding**.



Maar ook de mens en
zijn **psychosociale**
toestand intrigeert je.



Je werkt graag
in **team** en durft
jouw mening te
verwoorden.

Mensen
motiveren
is voor jou
kinderspel.



Heb je heel wat
kunnen afvinken?
Dan is deze
opleiding beslist
iets voor jou.

De opleiding.

De voedingsprocessen komen uitgebreid aan bod in verscheidene wetenschappelijke en biomedische opleidingsonderdelen.

Eerste jaar

In het eerste jaar ga je dieper in op de processen die plaatsvinden tijdens het produceren, bewaren en bereiden van voedsel. Die voedingsprocessen komen uitgebreid aan bod in volgende wetenschappelijke opleidingsonderdelen:

- voedingsleer: m.i.v. anamnese
- voedingswetenschappen: chemie
- voedingswetenschappen: microbiologie
- Levensmiddelen- en verpakkingsleer

Tijdens de lessen voedingsleer m.i.v. anamnese gaan we na wat de voedingsgewoontes of voedingskeuzes van je cliënt kan zijn door gerichte vragen te leren stellen.

In de voedingsgerichte opleidingsonderdelen besteden we aandacht aan de principes van gezonde voeding, keukentechnologie, receptuur en wetgeving.

En tot slot maken we je wegwijs in het wetenschappelijk (voedings)onderzoek. Enkel theorie? Neen, aan de hand van concrete oefeningen koppel je de theorie meteen aan de praktijk.

Tweede jaar

Je leert hoe je voedings- en dieetadvies geeft om de gezondheid van de patiënt/cliënt in stand te houden of te verbeteren. Je leert constructief en op een respectvolle manier werken in team. Deze inhoud wordt verder vertaald en toegepast in coaching en consultatie en binnen evidence based diëtetiek. Voorts verwerf je meer inzicht binnen het voedingsdeskundige werkveld waaronder scholen, preventie en bedrijven.

Je leert samen met je cliënt/patiënt zoeken naar de nodige voedings- en dieetaanpassing.

Derde jaar

Je leert patiënten met complexe aandoeningen motiveren en professioneel begeleiden naar de nodige voedings- en dieetaanpassingen. Opnieuw krijg je alle mogelijkheden om je kennis en verworven competenties in de praktijk te toetsen. Via praktijk-oefeningen, rollenspellen, concrete cases en stages bereid je je voor op een vlotte overstap naar het beroepsleven. Je leert een interdisciplinair netwerk op te bouwen en kritische discussies/meningen te vormen rond relevante maatschappelijke topics.

Benieuwd naar het studierendement van de verschillende secundaire studierichtingen voor deze bachelor? Surf naar **onderwijskiezer.be** > Hoger Onderwijs > Studierendement > Voedings- en dieetkunde

Meer info?

Je kan de inhoud, de manier van evalueren, de werkvormen, de gewenste begin- en eindcompetenties over alle opleidingsonderdelen nalezen op **hogent.be/studiefiches**



Starten op eigen niveau.

Binnen de opleiding voedings- en dieetkunde maken we de unieke keuze om voor persoonlijke ontwikkeling van de student te gaan.

Bij het begin van de opleiding toetsen we het niveau van elke startende student. Op die manier zetten we voor elke student een persoonlijk leerdoel uit.

Hierdoor zorgen we dat we hen ondersteuning bieden bij vakken zoals chemie, ... En hierdoor kan elke student de opleiding aanvangen op eigen niveau. De studenten worden begeleid via interviews en monitoraat en door een evenwichtige mix van offline en online lessen.

Zo leren de studenten om op een zelfstandige manier te groeien en te werken.

Leerlijnen

Bachelor in de voedings- en dieetkunde	semester 1	semester 2
Modeltraject 1	opleidingsonderdelen	opleidingsonderdelen
Voedingsdeskundige in maatschappij en bedrijfsleven	Voedingswetenschappen: microbiologie	Food service en safety 1
	Voedingswetenschappen: chemie	Biologie van de mens
	Kooklab	Voedingsleer m.i.v. anamnese
	Levensmiddelen- en verpakkingssleer	Lifecycle
Communicatie en coachen	Toegepaste psychologie en sociologie	
	Communicatie 1: coaching en consultatie	
Growth mind	Onderzoeksskills 1	
	Persoonlijke en professionele ontwikkeling 1	

Bachelor in de voedings- en dieetkunde	semester 3	semester 4
Modeltraject 2	opleidingsonderdelen	opleidingsonderdelen
Voedingsdeskundige in maatschappij en bedrijfsleven	Food service en safety 2	
Diëtist als medisch/klinisch expert, medebehandelaar (paramedisch)	De diëtist binnen de gezondheidszorg	Evidence-based diëtetiek 2
	Medische wetenschappen	
	Evidence-based diëtetiek 1	
Communicatie en coachen	Communicatie 2: coaching en consultatie	
Teamgericht handelen, intra- en interdisciplinair		Intra- en interprofessioneel werken 1 m.i.v. stage
Growth mind		Onderzoeksskills 2
	Persoonlijke en professionele ontwikkeling 2 m.i.v. project	

Bachelor in de voedings- en dieetkunde	semester 5	semester 6
Modeltraject 3	opleidingsonderdelen	opleidingsonderdelen
Voedingsdeskundige in maatschappij en bedrijfsleven	Food service en safety 3 m.i.v. stage	
Diëtist als medisch/klinisch expert, medebehandelaar (paramedisch)	Evidence-based diëtetiek 3	
Communicatie en coachen	Communicatie 3: coaching en consultatie	
Teamgericht handelen, intra- en interdisciplinair		Intra- en interprofessioneel werken 2
Growth mind	Levenslang Leren	
	Bachelorproef	

We besteden aandacht aan mens en voeding in zijn ruime context.

Opleidingstabellen.

**Deze opleiding omvat
180 studiepunten.**

Bachelor in de voedings- en dieetkunde	semester	studieptn
Modeltraject 1		
Voedingswetenschappen: microbiologie	1	3
Kooklab	1	4
Voedingswetenschappen: chemie	1	5
Levensmiddelen- en verpakingsleer	1	8
Onderzoeksskills 1	1	3
Toegepaste psychologie en sociologie	1	4
Biologie van de mens	2	8
Lifecycle	2	7
Voedingsleer m.i.v. anamnese	2	7
Food service en food safety 1	2	4
Communicatie 1: coaching en consultatie	Academiejaar	3
Persoonlijk en professionele ontwikkeling 1	Academiejaar	4
Totaal		60

Bachelor in de voedings- en dieetkunde	semester	studieptn
Modeltraject 2		
De diëtist binnen de gezondheidszorg	1	3
Medische wetenschappen	1	5
Food service en food safety 2	1	3
Evidence based diëtetiek 1	1	10
Evidence based diëtetiek 2	2	12
Onderzoeksskills 2	2	3
Intra- en interprofessioneel werken 1 m.i.v. stage	2	9
Persoonlijke en professionele ontwikkeling 2: m.i.v. project	Academiejaar	8
Communicatie 2: coaching en consultatie	Academiejaar	7
Totaal		60

Communicatie 3: coaching en consultatie	Jaar	4
Persoonlijke en professionele ontwikkeling 3 m.i.v stage en project	Jaar	24
Evidence based diëtetiek 3	1	11
Food service en safety 3 m.i.v. stage	1	3
Levenslang leren	1	6
Intra- en interprofessioneel werken 2	2	3
Communicatie 3: coaching en consultatie	Academiejaar	4
Persoonlijke en professionele ontwikkeling 3 m.i.v stage en project	Academiejaar	24
Bachelorproef	Academiejaar	9
Totaal		60

* opleidingstabel onder voorbehoud van goedkeuring bestuurscollege.

Studiepunten drukken het gewicht uit van een opleidingsonderdeel binnen een opleiding. Eén studiepoint staat voor 25 à

30 uren totale studietijd. De meest recente versie van de opleidingstabellen vind je op hogent.be/studiefiches

“Voor het menselijk lichaam en (gezonde) voeding, heb ik altijd interesse gehad. Binnen de opleiding maak je kennis met diverse ziektebeelden en leer je hoe JIJ, als toekomstige diëtist, daar een rol in speelt. Tevens leer je in de opleiding een kritische blik te werpen op bepaalde voedingsthema's en -hypes. Op die manier leer je wetenschappelijke literatuur op een correcte wijze verwerken en interpreteren. Doorheen de opleiding ben ik uitgegroeid tot een professionele diëtiste. Ik ben me nu aan het volmaken als oncologisch diëtiste en docent.”

**Lotte Mijle,
oud-student**



Opleidingsprofiel.



Binnen de opleiding voedings- en dieetkunde aan HOGENT wordt de onderwijsaanpak en het opleidingsprogramma in co-creatie vormgegeven.

Onze lectoren die bijna allemaal actief zijn als voedingsdeskundige/diëtist in het werkveld, het ruime en zeer diverse werkveld zelf, de afgestudeerden uit de opleiding, (onderzoeks)partners EN jij als student zullen het opleidingsprogramma future proof houden. Je hebt als student een belangrijke stem in dit geheel. Het finale doel is jullie te voeden, te laten experimenteren en te mogen zien groeien tot professionele voedingsdeskundigen/diëtisten en authentieke personen met een open mindset, met goesting en inspiratie om verder te groeien.

Het opleidingsprogramma biedt een stevige basis natuur- en biomedische wetenschappen om inzicht te krijgen in de werking van het lichaam, de samenstelling en productie van voedingsmiddelen en hun rol binnen gezondheid en ziekte. Daarbij zal theorie systematisch gecombineerd worden met het toepassen en integreren in oefeningen en praktische vaardigheden. Deze basis is nodig om een holistische kijk op de klinische praktijk te ontwikkelen. Je leert er de wetenschappelijke inzichten te vertalen naar de praktijk en vele ongekennde, complexe klinische casussen te managen. Maar geen gedragsverandering zonder een persoonlijke en motiverende aanpak. Gesprekstechnieken, rollenspelen, intervisie en stage zullen je hierbij helpen.

De hele opleiding is doorspekt met internationale en interculturele toetsen en uitdagingen om je kritische onderzoeksmind te versterken.

Met passie en expertise kijken we er naar uit om jou te ontvangen!





Praktijk.

Tijdens deze opleiding krijg je alle kansen om je kennis en verworven competenties in de praktijk toe te passen.

Eerste jaar

In het eerste jaar krijg je de unieke kans om al via drie doedagen kennis te maken met voeding in de maatschappij.

Tweede jaar

In het tweede jaar loop je vier weken stage binnen het werkveld van de voedingsdeskundige waar rond voeding gewerkt wordt. Vervolgens zijn er vijf doedagen in voeding- en maatschappijspecifieke doelgroepen.

Derde jaar

In het derde jaar volg je in het eerste semester een stage in alle facetten van de catering. In het tweede semester loop je enkele dagen stage als voorbereiding op je bachelorproef. Je mag eveneens twaalf weken stage lopen waarvan een gegarandeerd deel in een klinische setting is.

Maak kennis met minder bekende ziektes

Wat zeker niet ontbreekt in deze opleiding is de internationale context. Wil je graag een semester in het buitenland studeren aan een van onze partnerinstellingen? Dan kan dat perfect. Ook een Summerschool binnen of buiten Europa behoort tot de mogelijkheden. Bovendien leer je niet alleen andere culturen kennen. Je doet ook ervaring op met zelfstandig ondernemen. En mogelijk maak je kennis met minder bekende aandoeningen. Allemaal bijzonder waardevol voor je persoonlijke en professionele ontwikkeling.



Waarom deze opleiding?

Onze troeven.

1.

Het is een heel veelzijdige en praktijkgerichte opleiding in de gezondheidszorg.

2.

De opleiding biedt talloze mogelijkheden in de beroepswereld.

3.

De practica worden gegeven in kleine groepen.

4.

Een authentieke leeromgeving maakt de studie nóg boeiender.

5.

Je kan rekenen op een sterke, individuele begeleiding.

6.

Heb je de opleiding succesvol afgerond? Dan heb je de beroepstitel diëtist behaald.

7.

Sterke focus op de klinische aspecten van het beroep.

8.

De opleiding is evidence en practice based. Veel lectoren zijn ook werkzaam in de praktijk.

9.

We bezoeken samen een internationale vakbeurs.

10.

Je leert hoe je je eigen bedrijf of praktijk kan oprichten.

Wat na je diploma?

Het paramedische is een heel uitgebreide sector.

Zowel in de non-profitsector als de profitsector kun je er als voedingsdeskundige of diëtist aan de slag. Bijvoorbeeld:

- klinisch: als ziekenhuisdiëtist of poliklinisch diëtist, zelfstandig diëtist of diëtist aan huis
- food service: bij cateringbedrijven, ziekenhuizen, rust- en verzorgingstehuizen
- preventief: bij mutualiteiten, thuiszorg, Kind en Gezin en andere organisaties voor preventieve gezondheidszorg
- andere: bij de overheid zoals het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV), de voedingsindustrie of -distributiesector, wetenschappelijk onderzoek, dieetwinkels
- als zelfstandig consultant

Heb je de smaak te pakken en wil je verder studeren?

Dat kan! HOGENT biedt verschillende mogelijkheden na je professionele bachelor voedings- en dieetkunde:

- navormingen
- postgraduatoren
- bachelor-na-bachelor zorgmanagement
- bachelor in de agro- en biotechnologie opleidingstraject voedingstechnologie (via een verkort traject)

Ontdek alle mogelijkheden op hogent.be/opleidingen

Meer info?

De tewerkstellingsgraad in Vlaanderen na afstuderen vind je op vdab.be/trends > Schoolverlaters > Detailgegevens

Veelgestelde vragen.

Ongetwijfeld zit je met heel wat vragen. Hier vind je alle praktische informatie en antwoorden op enkele van de meest gestelde vragen.

Hoe groot zijn de groepen waarin ik terechtkom?

Voor de hoorcolleges kan dat variëren. Meestal krijg je les met ongeveer 60 tot 110 studenten. Voor oefeningen en praktijk werken we bewust met kleinere groepen van 16 à 20 studenten.

Waar volg ik les?

Praktijklessen vinden hoofdzakelijk plaats op de **campus Vesalius**. Die is gemakkelijk te bereiken via het station Gent-Sint-Pieters.

Wanneer beginnen en eindigen de lessen?

Ten vroegste om 8 u. en ten laatste tot 18 u. (afwijkingen zijn mogelijk). Dat hangt af van de klasgroep waarin je terechtkomt en van hoe je rooster wordt opgemaakt.

Hoeveel uur per week heb ik les?

Gemiddeld 30u, afhankelijk van je rooster.

Hoeveel kost de opleiding?

Het is moeilijk om precies te bepalen wat studeren kost voor jou. Maar de cijfers hieronder geven je alvast een duidelijker beeld van het totale kostenplaatje.

Studiegeld

Voor 2023-2024 bedraagt het inschrijvingsgeld voor een modeltraject van 60 studiepunten:

- niet-beursstudent: € 1092,10
(€ 282,10 + € 13,50 per studiepunt)
- bijna-beurstariefstudent: € 576,10
(€ 282,10 + € 4,90 per studiepunt)
- beurstariefstudent: € 128,80
(vast bedrag)

Wil je een idee hebben van de kosten buiten het studie- en ateliergeld? Dan kan je de studiefiches raadplegen. Per opleidingsonderdeel vind je een raming van de kosten onder de rubriek 'studiekosten'.

Als je alle bedragen van de vakken van een bepaald studiejaar samentelt, weet je hoeveel dat jaar kost. Als er geen bedragen ingevuld zijn, kan je voor meer informatie terecht bij je studentensecretariaat.

Afhankelijk van de gekozen studierichting moet je toch rekening houden met een budget van € 300 à € 500 voor de aankoop van boeken. Daar komt nog eens ongeveer € 100 voor bijkomend studiemateriaal bij. De totale kostprijs hangt af van de actuele kostprijs en eventuele verplaatsingen.

Je hebt ook een laptop nodig in de opleiding. Laptop aankopen? Check op hogent.be/laptopaanbod welk toestel je best aankoopt. Heb je hiervoor financiële ondersteuning nodig? Neem contact op met een zorgmedewerker via zorg@hogent.be

Kan ik starten of veranderen in februari?

Dat kan. Ben je een late besliser? Vallen de examenresultaten tegen en wil je heroriënteren? Is je opleiding niet helemaal zoals je had gewenst? Actie is het codewoord. Zo hoef je geen volledig academiejahr overboord te gooien. In bepaalde gevallen kan je ook je leerkrediet nog deels recupereren.

Kijk voor meer info op hogent.be/starten-in-februari

Hoe, waar en wanneer kan ik me inschrijven?

Heb je de knoop doorgehakt en weet je wat je wil studeren? Kom je rechtstreeks uit het secundair onderwijs en sta je te popelen om je in te schrijven aan HOGENT?

Alle info over de inschrijvingen vind je op hogent.be/inschrijven

Hoe ziet een academiejahr eruit?

1.

Start van het jaar

Het academiejahr start op maandag 25 september 2023. Het jaar bestaat uit twee semesters (september tot januari en februari tot juni). Daartussen heb je een week intersemestrieel verlof.

2.

Eerste semester

Het eerste semester omvat twaalf weken les en/of stage en één week inhaal- en begeleidingsactiviteiten. Dat is de laatste week voor de kerstvakantie. De kerstvakantie wordt meteen gevolgd door een blok- en examenperiode van vier weken.

3.

Tweede semester

Na deze periode start het tweede semester, dat opnieuw bestaat uit twaalf weken les, onderbroken door twee weken paasvakantie. De twaalf weken les worden gevolgd door één week inhaal- en begeleidingsactiviteiten en vijf weken blok- en examenperiode (inclusief deliberatie en feedback).

4.

Vakantie of 'tweede zit'?

Daarna geniet je van zeven weken zomervakantie. In de tweede helft van augustus gaat de derde examenperiode ('tweede zit') van start. Deze duurt vier weken en sluit het academiejahr af.



Hoe begin ik aan zo'n academiejaar?

Wil je je slaagkansen verhogen? Volg dan een van de HOGENT opfrissingscursussen. Meer info over de opfrissingscursussen vind je op hogent.be/student/een-vlotte-start/introductiecursussen. Let wel! Je kan deze cursussen alleen volgen als je ingeschreven bent als student aan HOGENT.

Hoe bereid ik me voor?

Volgende instapcompetenties zijn belangrijk om te starten met de opleiding:

- uitstekende spreek- en schrijfvaardigheden
- cijfermatig inzicht
- ICT-kennis
- ondernemingszin

Ook een goede basiskennis van het Engels is een pluspunt. Want heel wat wetenschappelijke werken worden in het Engels gepubliceerd. Bepaalde opleidingsonderdelen worden zelfs in het Engels gedoceerd (al dan niet door een buitenlandse gastdocent).

Was je in het secundair onderwijs goed in vakken als biologie, fysica, chemie of wiskunde? Dan maak je meer kans om de opleiding succesvol af te ronden. Je slaagkansen hangen ook af van je interesses en persoonlijkheidsprofiel. Een diëtist in spe herken je aan volgende typische kenmerken:

- interesse in de samenstelling van maaltijden
- benieuwd naar de impact van voeding op je gezondheid
- vlot kunnen communiceren
- geen schrik hebben van de medische wereld
- sociaal en empathisch aangelegd
- zin om mensen te begeleiden en te motiveren

Wat is leerkrediet?

Elke student die start in het hoger onderwijs krijgt van de Vlaamse overheid 140 studiepunten. Dat is je leerkrediet. Die virtueel gevulde rugzak gebruik je doorheen je volledige studieloopbaan. Per vak (of opleidingsonderdeel) dat je volgt, zet je studiepunten in. Zodra je slaagt voor deze studiepunten (dat wil zeggen als je een score behaalt van minimum tien op twintig) verdien je deze studiepunten terug en worden ze omgezet in credits. Het leerkrediet van de opleidingsonderdelen waarvoor je zakt of waarvoor je instelling je delibereert, ben je kwijt. Deze worden niet meer bij het leerkrediet geteld.

Je kan op elk moment de stand van je leerkrediet raadplegen: studentenportaal.be

Aan HOGENT ben je geen nummer

Lesgevers stellen persoonlijk contact en interactie tijdens de lesmomenten voorop en bouwen aan flexibel onderwijs waardoor jij op maat kan leren. Dit doen we met een gezonde mix van on- en offline leren en we verrijken ons onderwijs met online leermaterialen en digitale tools. Wil je zelfstandig leren of heb je meer begeleiding nodig? We dagen je uit om kansen te grijpen, te experimenteren, jezelf persoonlijk en professioneel te ontwikkelen en mee te bouwen aan de maatschappij van de toekomst.

Wat is een studiepunt?

Een volledige professionele bachelor telt 180 studiepunten. Of 60 studiepunten per jaar (in een modeltraject). Studiepunten drukken het gewicht uit van een opleidingsonderdeel binnen een opleiding. Eén studiepunt staat voor 25 à 30 uren totale studietijd (inclusief aanwezigheid in lessen en thuiswerk).

1.

Start: 140 studiepunten

2.

**Bij inschrijving:
min X aantal studiepunten**

3.

**Bij verwerven credit:
plus X aantal studiepunten**

De eerste 60 studiepunten die je verwerft (= waarvoor je slaagt) als je ingeschreven bent met een diplomacontract, krijg je eenmalig dubbel terug. Het maakt niet uit of je die 60 studiepunten verwerft tijdens je eerste jaar of tijdens meerdere academiejaren.

Je staat er niet alleen voor.

Als student verdien je een goede begeleiding. Dat vinden we bij HOGENT heel belangrijk. Daarom voorzien we tal van begeleidingsmaatregelen.

Introductie-cursussen

Beschik je over de noodzakelijke voorkennis? Maar wil je die nog even opfrissen? Ben je benieuwd hoe het er in HOGENT aan toegaat? Volg dan een van onze introductiecurssussen. De meeste van die cursussen organiseren we in de tweede helft van september. Alle info vind je op hogent.be

SIMON zegt

Bij het begin van het academiejaar krijg je een link om de zogenaamde SIMON-test in te vullen. Deze test bestaat uit twee soorten vragen:

- Vragen die peilen naar vaardigheden zoals: taal-, redeneer-, en studeervaardigheden. Beantwoord deze vragen zo correct mogelijk.
- Vragen over attitudes zoals: zelfvertrouwen, motivatie, doorzettingsvermogen. Hier zijn geen juiste of foute antwoorden. Antwoord zo waarheidsgetrouw mogelijk.

Na de test geven we je persoonlijke feedback. Zo krijg je zicht op welke startcompetenties je al goed onder de knie hebt en aan welke je nog moet sleutelen.

Studieadvies

Heb je echt geen idee welke studie het best bij jou past? Of twijfel je tussen twee of drie verschillende opleidingen? Dan helpt onze studieadviseur je met alle plezier op weg.

Neem contact op via T 09 243 33 89 of studieadvies@hogent.be

Bijzonder statuut

HOGENT biedt de kans om een bijzonder statuut aan te vragen voor:

- topsporters
- ondernemers
- professionele kunstenaars
- uitvoerders van mandaten in een bestuursorgaan van HOGENT
- uitvoerders van mandaten in de politiek

Studietraject-begeleiding

- Heb je vragen over je opleiding of studietraject?
- Ga je voor een diploma-, credit- of examencontract?
- Wil je weten welke vrijstellingen of credits je kan inbrengen?
- Zou je beter deeltijds of voltijds studeren?
- Vragen over bijzonder statuut?
- Wil je individuele onderwijs- en examenmaatregelen (IOEM) aanvragen o.b.v. bijzonder statuut?

Wens je meer info over IOEM, surf dan naar hogent.be/bijzondere-statuten

Heb je vragen over of wens je advies over jouw studietraject, contacteer dan jouw studietrajectbegeleider.

Sofie Matthys
Campus Vesalius
Lokaal Vesa 1.186
T 09 243 34 52
sofie.matthys@hogent.be

Of boek een afspraak via hogent.be/studietrajectbegeleiders

Studiebegeleiding

Sommige studenten hebben moeite om de juiste studiemethode te vinden:

- leerstof onthouden lukt niet goed
- gebrek aan studiedrive
- uitstelgedrag
- problemen met studieplanning
- angst voor black-outs

Bij dergelijke problemen kan je rekenen op je studiebegeleider. Samen gaan jullie op zoek naar een geschikte studieoplossing, zodat je slaagkansen verhogt.

Vincent Willemyns
T 09 243 27 29
vincent.willemyns@hogent.be

Een team met veel expertise en goesting staat voor je klaar. Ze zullen je persoonlijk begeleiden, groepstrainingen organiseren, je tal van tips en tricks aanreiken, ...

Studenten-begeleiding+: ondersteuning voor studenten met een functie-beperking

Heb je een auditieve, motorische of visuele beperking? Kamp je met een chronische aandoening? Een leerstoornis of ADHD? Een geestelijk gezondheidsprobleem?

Dan kom je in aanmerking voor het speciaal statuut 'studeren met een functie-beperking'. Het begrip 'functiebeperking' slaat op elke lichamelijke of geestelijke beperking die je parten speelt bij je studie.

Hoe kunnen we je helpen? Door enkele aanpassingen door te voeren waardoor jij net dezelfde kansen krijgt om met succes hoger onderwijs te volgen.

Een team met veel expertise en goesting staat voor je klaar. Ze zullen je persoonlijk begeleiden, groepstrainingen organiseren, je tal van tips en tricks aanreiken, enzovoort. Kom dus gerust eens langs. In alle openheid werken ze een oplossing uit op maat van je specifieke noden en wensen.

Je kan alle info terugvinden op **hogent.be/functiebeperking**

Heb je vragen? Neem contact op met Laura Van Wesemael
T 09 243 34 73
M 0475 86 96 26
laura.vanwesemael@hogent.be

STUVO

STUVO is een afkorting voor 'studentenvoorzieningen'. STUVO omvat alles, behalve leerstof. Het is een ruime en laagdrempelige dienstverlening voor elke student. Bij STUVO kan je terecht voor al je vragen over:

- zorg
- huisvesting
- catering
- mobiliteit
- (top)sport
- cultuur
- studentenwerking
- studentenparticipatie

Psychosociale en financiële ondersteuning

Voel je je niet zo lekker in je vel? Heb je financiële zorgen? Dan luisteren we graag naar je verhaal. Zo kan je bij de afdeling Zorg van STUVO terecht met al je vragen over:

- emotionele problemen
- relationele problemen
- faalangst
- uitstelgedrag
- gebrek aan assertiviteit
- informatie over studietoelagen
- vermindering op het studiegeld

STUVO
Overwale 42
9000 GENT
T 09 243 37 38
hogent.be/stuvo

Taalondersteuning

Zou je graag je taalvaardigheid in het Nederlands versterken? Is taal een uitdaging voor je? Wil je vlotter de lessen kunnen volgen of opdrachten maken? Of voel je de nood om beter te communiceren tijdens het werkplekleren of de stage?

Bekijk de opties op **hogent.be/taalondersteuning**

“Ik koos voor voedings- en dieetkunde aan HOGENT. Een school waar je de ruimte krijgt om jezelf te ontdekken en te ontplooien maar toch voldoende ondersteuning krijgt als je het gevoel hebt dat het alleen niet meer lukt. Een school waar de lesgevers in de praktijk staan maar ook op de hoogte zijn van de nieuwste wetenschappelijke bewijzen.”

Aileen Jacobus, student



Dit moet je zeker weten.



Aan elke opleiding zijn altijd enkele interessante weetjes gekoppeld. Zo ook bij de opleiding voedings- en dieetkunde.

Wist je bijvoorbeeld ...

... dat je ook in februari kan instappen (je studieduur wordt dan met minstens één semester verlengd)?

... dat de stagecoördinator je stageplaats vastlegt?

... dat je als student voedings- en dieetkunde sowieso stage loopt in een ziekenhuis?

... dat je deze opleiding niet kan volgen in avondonderwijs of afstandsonderwijs?

... dat je tijdens de onthaaldagen een opfrissingscursus chemie of (para)medisch rekenen kan volgen?

... dat kennis van het Engels een absolute troef is?

... dat we studenten opleiden om met andere beroepen samen te werken?

... dat we dit aanbieden via interprofessionele stages, eindwerken, keuzevakken en andere projecten?

Campus Vesalius
Keramiekstraat 80
9000 Gent
T 09 243 23 30
info@hogent.be
hogent.be

Colofon

Hoofdredactie
Kristien Lievens

Redactie
Nele Callewaert
Kelly Ott

Vormgeving
skinn branding agency

Fotografie
skinn branding agency
HOGENT

Druk
L.capitan

Gedrukt met vegetale inkt op 100% FSC-papier en met elektriciteit afkomstig uit CO₂ neutrale bronnen.



Verantwoordelijke uitgever
Directie Communicatie
Geraard de Duivelstraat 5
9000 Gent

De informatie in deze brochure is bijgewerkt tot 30 november 2022.



Kies zelf hoe en wanneer je je studiekeuze wil maken.

We zijn er voor jou. Het hele jaar door.

- verken ons volledige **opleidingsaanbod**
- bezoek onze **campussen**, fysiek of virtueel
- **chat** met studenten, oud-studenten of lectoren
- doorblader onze **cursussen**
- bekijk welke **ondersteuning** je kan krijgen bij je opleiding
- bekijk of er een **openlesdag** beschikbaar is
- woon een **infodag** bij

Ontdek het allemaal op **hogent.be/ontdek**