

HBO-bachelor Voeding en diëtetiek

**Veel plezier
met je gratis
studiegids**



1

Over de LOI

Welkom

Daarom kies je voor HBO bij LOI

Bij de LOI studeer je op een manier die past bij jouw leven. Je kiest voor flexibiliteit, kwaliteit en een opleiding die aansluit op jouw ambities.

- Flexibel studeren naast werk en privé
- Sterke focus op praktijk en toepasbaarheid
- Erkende diploma's en certificaten
- Begeleiding door ervaren professionals
- Ruime keuze in opleidingen en specialisaties

Wat levert een HBO-opleiding je op?

Met een HBO-opleiding vergroot je je kennis en vaardigheden op een hoger niveau. Je ontwikkelt je tot een professional die zelfstandig kan analyseren, adviseren en verbeteren.

Dit helpt je om door te groeien in je huidige functie of om een volgende stap te zetten in je carrière. Werkgevers waarderen deze ontwikkeling en zien een HBO-diploma als een sterk signaal van niveau en inzet.

Afhankelijk van de opleiding behaal je een erkend diploma of certificaat dat aansluit op de eisen van het werkveld.

Praktisch en flexibel studeren



Studeren vanuit het buitenland

Ook vanuit het buitenland kun je gewoon starten. Contact met docenten en medestudenten verloopt online. Houd er wel rekening mee dat de meeste examens in Nederland plaatsvinden (flexibele examens soms ook in Paramaribo en Willemstad). Fysieke contact- of praktijkdagen zijn in Nederland en kunnen verplicht zijn. De data zijn altijd ruim van tevoren bekend, zodat je hier goed rekening mee kunt houden.

Kijk voor meer informatie bij de [veelgestelde vragen](#).

Al diploma's op zak? Vaak is vrijstelling mogelijk

Heb je al diploma's op zak, bijvoorbeeld doordat je een kort programma van LOI hebt gevolgd? Of heb je al de nodige werkervaring in het vakgebied en kun je dit aantonen via een EVC-procedure? Dan is het in veel gevallen mogelijk om vrijstellingen aan te vragen en zo modules over te slaan. Je leest er alles over onder 'Studieduur en kosten'.

Altijd een HBO-opleiding die bij je past

De LOI biedt verschillende HBO-opleidingen. Zo kies je altijd een vorm die aansluit bij jouw niveau, ambitie en beschikbare tijd. Of je nu een volledig diploma wilt behalen of je juist wilt specialiseren.

Algemene informatie

Gezonde voeding en een gezonde leefstijl worden steeds belangrijker. Er is dan ook een groeiende vraag naar voedingsdeskundigen. Met de HBO-opleiding Voeding en diëtetiek word jij een expert in voeding en gezondheid. Je volgt een breed programma en behaalt een wettelijk erkend bachelorgetuigschrift.

Als diëtist weet je alles over voeding en de effecten op onze gezondheid. Deze kennis zet je in om mensen te adviseren over hun voedingsgewoonten en leefstijl en om hen te begeleiden naar een betere gezondheid. Je kunt je eigen praktijk starten, of in loondienst gaan werken bij bijvoorbeeld een gezondheidscentrum, ziekenhuis of revalidatiecentrum.

Studeren doe je flexibel online. Je volgt 17 interessante praktijkbijeenkomsten en gaat de rest van de tijd lekker thuis aan de slag. Ook je stage kun je flexibel invullen. Zo is je opleiding heel goed te combineren met de rest van je leven! Natuurlijk kun je van start tot diploma rekenen op persoonlijke begeleiding van ervaren docenten.

Daarom kies je voor de cursus HBO-bachelor Voeding en diëtetiek

- Starten kan iedere dag.
- Inclusief 17 praktijkbijeenkomsten.
- Behaal een erkend bachelorgetuigschrift.
- Inclusief alle benodigde vakliteratuur (deels Engelstalig).
- Begeleiding door ervaren professionals.

Doelgroep en toelating

Doelgroep en beroep

Heb jij een passie voor voeding én voor mensen? Wil je cliënten helpen om gezonder te leven, hun klachten te verminderen of hun doelen te bereiken? Dan past de HBO-bachelor Voeding en Diëtetiek perfect bij jou.

De opleiding is geschikt voor iedereen met een havo-, vwo- of mbo-4 diploma. Biologie en scheikunde zijn niet verplicht, maar basiskennis is wel belangrijk. Heb je deze vakken niet gehad? Dan kun je je kennis vooraf eenvoudig bijspijkeren.

Na je opleiding kun je werken als:

- diëtist in een gezondheidscentrum, ziekenhuis of praktijk
- zelfstandig diëtist (eigen praktijk)
- voedingsdeskundige bij leefstijlprogramma's of sportorganisaties
- voedingsvoorlichter of leefstijladviseur
- voedingsspecialist bij bedrijven of instanties

Door de groei van e-health kun je zowel face-to-face als online cliënten begeleiden.

Toelating

Je kunt je direct inschrijven voor deze opleiding als je beschikt over een van de onderstaande diploma's of bewijzen:

- HAVO-diploma
- VWO-diploma
- MBO 4-diploma
- Propedeusegetuigschrift (HBO of WO)
- Diploma kort HBO-programma LOI Hogeschool
- Diploma Associate degree (Ad)
- Behaalde 21+-toets

Niet de juiste vooropleiding? Doe de HBO 21+ toets!

Met de HBO 21+ toets wordt gekeken of je het hbo-niveau aankunt. Je maakt een toets met meerkeuzevragen over taal, rekenen en logica. Daarna ontvang je een toelatingsadvies.

De toets maak je digitaal op meerdere locaties in Nederland (iedere werkdag) en je moet op de toetsdag minimaal 21 jaar zijn. De kosten zijn € 89,-, maar schrijf je je daarna in voor een hbo-bachelor of Associate degree bij LOI Hogeschool? Dan krijg je dit bedrag terug.

Extra tijd nodig?

Heb je dyslexie, dyscalculie of heb je om een andere reden extra tijd nodig? Dan kun je dit aanvragen bij het examenbureau. Mail je NAW-gegevens en een medische verklaring naar examenbureau@loi.nl. Na controle neemt het examenbureau contact met je op over de verdere afhandeling.

[Klik hier voor meer informatie en om je direct aan te melden](#)

Inhoud van de opleiding

Inhoud van de opleiding HBO-bachelor Voeding en diëtetiek

Je volgt een breed en interessant programma dat aansluit op de nieuwste ontwikkelingen in het vak. In het eerste jaar krijg je een introductie in het vakgebied en ga je aan de slag met onderwerpen als Voedingsleer, Anatomie en fysiologie en Diëtistisch consult. In het tweede jaar verbreed je je kennis en volg je vakken als Psychologie en voeding, Coaching en gedragsbeïnvloeding en Diëtistische diagnose en behandeling.

De laatste fase (jaar 3/4) bestaat uit vakken die veelal een verdieping zijn op de onderwerpen uit jaar 1 en 2. Tijdens de gehele opleiding maak je beroepsopdrachten waarmee je de link legt tussen de geleerde theorie en de praktijk van het werkveld. Je sluit deze opleiding tot diëtist af met een stage en een afstudeeronderzoek.

Inclusief lesmateriaal

De benodigde (deels Engelstalige) vakliteratuur is inbegrepen bij het collegegeld. Je hoeft zelf geen boeken meer

aan te schaffen.

Bij deze opleiding horen 17 praktijkbijeenkomsten onder leiding van een ervaren docent. Tijdens de bijeenkomsten krijg je extra uitleg en oefen je je vaardigheden. Bovendien zijn deze dagen een mooie gelegenheid om je medestudenten te ontmoeten, te netwerken en ervaringen uit te wisselen.

Korting op software & hardware via Surfspot

Profiteer als LOI-student van exclusieve onderwijskorting via Surfspot. Ontvang tot wel 50% korting op software zoals Adobe Creative Cloud, Microsoft Office, SPSS en NordVPN, én voordeel op laptops, smartphones en gadgets. Ook vind je er e-learning, trainingen en gratis software voor je studie. Log eenvoudig in met je LOI-account en ontdek direct jouw aanbod.

Tijdens je studie krijg je toegang via de LOI Campus. Met je inloggegevens kun je eenvoudig inloggen op Surfspot en direct gebruikmaken van alle aanbiedingen.

Het studieprogramma

Het studieprogramma van de HBO-bachelor Voeding en diëtetiek bestaat uit verschillende fasen. Bij deze opleiding kun je 240 EC behalen. Binnen de opleiding werk je op meerdere momenten aan praktijkintegratiemodules, waarin je de opgedane kennis combineert en toepast in een praktijksituatie. Bekijk de studieprogrammatabel voor meer informatie.

Deze opleiding is op dit moment nog in ontwikkeling. Dat betekent dat het volledige opleidingsprogramma nog niet beschikbaar is. Wel kun je nu al starten met een beperkt aantal modules.

Bekijk de modules van de opleiding

- Module EC's
- Fase 1

In fase 1 leg je een brede basis. Je maakt kennis met het vakgebied en ontwikkelt de kennis en vaardigheden die je nodig hebt voor de rest van je opleiding.

- HBO Startmodule

In deze korte startmodule maak je kennis met studeren bij LOI en bereidt hij of zij zich voor op een goede studiestart. De module richt zich op zelfinzicht: je reflecteert op zijn motivatie, leerstijl en studieaanpak.

- Voeding, voorlichting en gedrag

In deze module leer je basiskennis omtrent gezondheidsvoorlichting en gedragsverandering. Van zorgprofessionals wordt verwacht dat zij aandacht besteden aan preventie: snel en actief ingrijpen bij de eerste signalen van ongezond gedrag of bij voortekenen van een aandoening. Om een goede gezondheid te bereiken en behouden is vaak gedragsverandering nodig. Daarbij leer je meer over voorlichtingsplannen en programma's op bevolkingsniveau. Meerdere preventie-activiteiten worden uitgebreid behandeld. Aan de hand van casuïstiek leer je wat het belang is van epidemiologisch onderzoek voor het bepalen van algemene leefstijladviezen en hoe de vertaalslag wordt gemaakt van onderzoeksbevindingen naar effectieve preventieve interventies. Daarbij gaat het om bewustwording van (probleem)gedrag als oorzaak van ziekte en draagvlak te creëren voor preventieve interventies met als doel gedragsverandering.

- Voedingsleer

In deze module leer je welke voedingsmiddelen belangrijke bronnen zijn van de verschillende voedingsstoffen. Je leert hoe het lichaam deze voedingsstoffen uit de voeding haalt. Bij het bestuderen van de spijsvertering leer je welke fysiologische, biologische en (bio-) chemische processen in het maag-darmkanaal ervoor zorgen dat voedingsmiddelen worden afgebroken tot voedingsstoffen die op hun beurt weer omgezet worden in zulke kleine eenheden (moleculen) dat ze in het lichaam kunnen worden opgenomen en verder verwerkt in de stofwisseling (metabolisme).

- Anatomie en fysiologie voor de diëtist

De anatomie houdt zich bezig met het bestuderen van de bouw van het menselijk lichaam. Onder fysiologie verstaan we de wetenschap van de verrichtingen van het menselijk lichaam en de functies van de verschillende onderdelen. In deze module komen de verschillende onderdelen van fysiologie en anatomie aan de orde. Van circulatie tot zenuwstelsel, van zintuigen tot voortplanting.

Deze module zal je inzicht verschaffen in zowel de werking van de individuele systemen zoals het cardiovasculaire systeem, endocrien systeem en spijsverteringsstelsel als in de interactie tussen de verschillende systemen. Je gaat gedurende deze module zowel kennis nemen van de basisstructuren en processen van het menselijk lichaam en inzicht krijgen in het functioneren van het lichaam in zijn geheel. Tevens wordt op basis van anatomische kennis en fysiologische processen de link gelegd naar welvaartsziekten zoals obesitas, diabetes type II, hypertensie en hypercholesterolemie. Daarnaast zal dieper ingegaan worden op de aspecten die leiden tot honger en verzadiging en de samenwerking tussen de verschillende orgaansystemen. De theoretische kennis wordt direct naar de praktijk vertaald.

De diëtist zal gedurende zijn of haar werkzaamheden als behandelaar worden geconfronteerd met vragen over het effect van voeding op het menselijk lichaam. Om de werking van voeding op het lichaam te kunnen begrijpen en te kunnen uitleggen aan derden is het van belang een gedegen kennis te hebben van hoe het menselijk lichaam is opgebouwd en welke systemen een rol spelen bij het verwerken van voeding en het omzetten van voeding in energie.

- Inleiding EBP en e-health

De diëtist kan in verschillende beroepsvelden werkzaam zijn. Je vormt zich hier in deze module een beeld van. In elk werkveld zal de diëtist evidence based te werk moeten gaan en zich verdiepen in (wetenschappelijke) onderzoeken. Ook zal de diëtist in de verschillende werkelden te maken krijgen met eHealth toepassingen.

Een van de belangrijkste basisvaardigheden binnen de diëtetiek is het evidence based handelen. Je zal in deze module vaardigheden leren om op een effectieve manier betrouwbare informatie uit de literatuur te kunnen selecteren om deze uiteindelijk om te zetten in informatie die bruikbaar is voor de cliënt of voor de opdrachtgever. Een diëtist moet ook in staat zijn om zelf onderzoek uit te voeren. Daarom wordt in deze module ook een eerste aanzet gemaakt tot het opzetten en uitvoeren van eigen onderzoek. Denk daarbij aan kwalitatief of kwantitatief onderzoek. In de beroepspraktijk zal de diëtist van de toekomst in toenemende mate te maken krijgen met eHealth. E-health is het gebruik van nieuwe informatie – en communicatietechnologieën, en met name internettechnologie, om gezondheid en gezondheidszorg te ondersteunen of te verbeteren. E-health kan een bijdrage leveren aan kwalitatief goede en doelmatige zorg en is een innovatie in de zorgverlening.

Deze module heeft een driedelig doel: je basisvaardigheden leren met betrekking tot evidence based handelen, je de beginselen van het uitvoeren van onderzoek leren en je kennis laten maken met de mogelijkheden van e-health in de diëtistische praktijk. Implementatie van e-health brengt een veranderende rol van de hulverlener met zich mee en stelt eisen aan bijvoorbeeld veiligheid. De kaders van e-health worden verduidelijkt, hierdoor krijg je inzicht in de mogelijkheden, voor- en nadelen van e-health binnen de beroepspraktijk van de diëtist zonder het evidence based handelen uit het oog te verliezen. Ook voor eHealth toepassingen geldt het belang van het hanteren van evidence based methoden

- Toegepaste levensmiddelenleer

In deze module leer je meer over levensmiddelen die in Nederland verkrijgbaar zijn. Alle gangbare dierlijke en plantaardige producten komen hierbij aan bod. Je bekijkt herkomst, productie, eventuele schadelijkheid, soorten en afgeleide producten. Ook de voedingskundige samenstelling en daarvan af te leiden voedingswaarde wordt besproken. De methodes van conserveren, achteruitgang van kwaliteit, mogelijk bederf, ideale bewaarmogelijkheden en -technieken worden in kaart gebracht. Ook wet- en regelgeving voor verschillende levensmiddelen wordt behandeld.

Je doet kennis op en krijgt inzicht in de hoeveelheden en energiewaarde van verschillende voedingsmiddelen en er wordt ingegaan op het effect van toevoegen of vervangen van ingrediënten op de voedingswaarde van een product. De voedingswaarde van voedingsmiddelen, maaltijden en dagmenu's wordt berekend en je kunt tekorten op korte en langere termijn herkennen. Je kunt vervangingen of alternatieve voedingsmiddelen bedenken op basis van berekeningen en kan na het analyseren van het huidige voedingspatroon op een verantwoorde manier een klein advies uitbrengen aan diverse groepen

- Diëtistisch consult

In deze module leer je hoe diëtistisch onderzoek moet worden uitgevoerd en krijg je inzicht in verschillende methodes om de voedingsanamnese af te nemen en uit te voeren. Je leert deze gegevens interpreteren, kent de toepassing in een specifieke cliëntsituatie en zet dit om in een (basis)voedingsadvies.

- Integrale beroepsopdracht jaar 1

In het eerste jaar van je studie Voeding & Diëtetiek heb je een basis gelegd van kennis en vaardigheden. Je hebt dit gedaan door verschillende modules te volgen die over een specifiek onderdeel gaan. Maar uiteindelijk zal je als diëtist je kennis en vaardigheden tegelijkertijd, dus geïntegreerd, gaan toepassen. In de integrale beroepsopdracht ga je de tot nu toe opgedane kennis en vaardigheden combineren.

Je richt je in deze opdracht op de doelgroep ouderen. Dit is een doelgroep die momenteel volop in de

belangstelling staat. Niet alleen vanwege de vergrijzing, maar ook omdat er steeds meer inzicht is in het belang van kwalitatief goede voeding in deze levensfase.

In de opdracht ga je het voedingspatroon van een aantal ouderen in kaart brengen en analyseren. Je vergelijkt dit met de nieuwste wetenschappelijke inzichten en stelt adviezen op waarbij je rekening houdt met de anatomische, fysiologische en metabole veranderingen die in deze levensfase plaatsvinden en wat de relatie is tussen deze veranderingen en de voedingsbehoefte

- Professionaliseringsopdracht jaar 1

Gedurende het eerste jaar van je studie heb je een basis gelegd voor het werken als professional in de Voeding & Diëtetiek. In verschillende modules heb je bijvoorbeeld aandacht besteed aan communiceren en specifieke diëtistische vaardigheden. Om goed als professional te kunnen functioneren en cliënten te kunnen begeleiden, is het belangrijk om vanuit hun perspectief te kijken. En om je goed in te leven in hun situatie. In deze professionaliseringsopdracht staat deze invalshoek centraal. De opdracht bestaat uit drie onderdelen.

In deel 1 ga je zelf een week lang een natriumbepert dieet volgen. Voordat je hiermee start, hou je gedurende 2 verschillende dagen (bv een doordeweekse dag en een weekenddag) je voeding bij in een hiervoor geschikte app of online tool. Daarna start je natriumbeperte week. Je ontwikkelt van tevoren een format waarin je je ervaringen per dag kunt bijhouden. De ervaringen betreffen fysieke ervaringen (denk bv aan fitheid, smaakgevoel), praktische (denk bv aan boodschappen doen, bereidingen) en sociaal-emotionele ervaringen (denk bv aan lastige sociale situaties, missen van favoriete producten). Daarnaast registreer je ook je voedingsinname in de gekozen app/online tool. Na afloop van de week maak je een voedingskundige vergelijking van je voeding vóór en tijdens de dieetweek. Samen met je ervaringsdagboek is dit de basis voor een concreet lijstje van minimaal 5 en maximaal 10 aandachtspunten & tips dat je kunt gebruiken bij de begeleiding van cliënten die (veelal voor de rest van hun leven) een natriumbepert dieet moeten volgen.

- Fase 2

In fase 2 verdiep en verbreed je je kennis. Je gaat verder met de belangrijkste onderwerpen binnen je vakgebied en past wat je leert steeds meer toe in de praktijk.

- Psychologie en voeding

De module Psychologie en voeding geeft kennis en inzicht in hoe menselijk gedrag tot stand komt en veranderd kan worden. Dit gebeurt vanuit verschillende invalshoeken. Binnen de psychologie zijn er veel deelgebieden. In deze module komen aan bod: de biologische basis van gedrag, leren en geheugen, ontwikkelings- en levensloopspsychologie, sociale psychologie, persoonlijkheid, voedingskeuzes en eetstoornissen. De belangrijkste begrippen, visies en modellen van deze deelgebieden worden in de bijbehorende literatuur vooral uitgelegd vanuit de algemene psychologie. In de opdrachten, oefeningen en bijeenkomsten wordt de leerstof vervolgens toegepast op voedingsgerelateerd gedrag. Inzicht in de psychologische mechanismen achter menselijk gedrag kan helpen om gemaakte voedingskeuzes te begrijpen en om cliënten te helpen deze keuzes te veranderen.

- Voorlichting en preventie

Gezondheid wordt algemeen gezien als het grootste goed, maar je kan door verschillende barrières belemmerd worden om gezond gedrag te kunnen vertonen. Zelfs als er al sprake is van ziekte kunnen patiënten barrières ervaren voor het naleven van richtlijnen voor gezond gedrag die ertoe kunnen bijdragen dat de ziekte verdwijnt of dat de ziektelast wordt verminderd. Ziekte kan verschillende betekenissen hebben

voor een patiënt, variërend van een hinderlijk probleem, bedreiging, zwakte, opluchting, uitdaging, straf tot een zinvolle ervaring. Ernstige of chronische ziekten, zoals kanker of diabetes mellitus gaan altijd gepaard met verliesgevoelens. Dat geldt voor zowel de patiënt als zijn/haar omgeving/naasten. Deze gevoelens kunnen variëren van ontkenning en boosheid tot diep verdriet. De wijze waarop deze emoties door de patiënt worden beleefd en geuit zijn ook afhankelijk van opvoeding, cultuur, religie en levensovertuiging.

Hoe ga je daar als professional mee om? Hoe toon je toch empathie, zonder aan de gevoelens van de patiënt ten onder te gaan, oftewel: hoe blijf je empathisch zonder je professionele afstand te verliezen? Hoe kun je een zo optimaal mogelijk niveau van zelfmanagement van de patiënt en zijn/haar naasten bereiken?

In deze module wordt belicht hoe er rekening kan worden gehouden met al deze factoren bij het geven van voorlichting en het toepassen van primaire, secundaire en tertiaire preventie op individueel en groepsniveau. Het ultieme doel is daarbij altijd om het individu zoveel mogelijk regie te laten nemen door zijn/haar zelfredzaamheid te optimaliseren en daarbij een zo hoog mogelijke kwaliteit van leven te bereiken en behouden. Daarbij wordt ook ingezoomd op de communicatieve processen die hierbij een rol spelen en hoe je als zorgprofessional toch de regie kunt blijven houden bij emoties en weerstanden op individueel en groepsniveau maar daarbij ook de wensen en mogelijkheden rondom het zelfmanagement van de patiënt en zijn/haar naasten respecteert en optimaliseert. Preventie kan op gespannen voet staan met het zelfbeschikkingsrecht van mensen. Daarom is het belangrijk om het zelfmanagement van de doelgroep en het individu te behouden en waar nodig te vergroten. Zelfmanagement kan mensen helpen om de regie over hun eigen gezondheid te behouden of opnieuw te verkrijgen tijdens of na een periode van ziekte.

- Pathologie en diëtetiek

In de module Pathologie en Diëtetiek ga je aan de slag met het opstellen van dieetadviezen. Je maakt de vertaalslag van de pathologie en biochemische en antropometrische parameters naar de benodigde dieetadviezen. Het vaststellen van een diëtistische diagnose omvat veel meer dan het noteren van de reden van doorverwijzing. Je dient rekening te houden met de sociale achtergrond, de leefomstandigheden en de leefgewoonten. Voor het stellen van een diëtistische diagnose is kennis nodig van anatomie en fysiologie om de pathologie goed te begrijpen. Daarmee kan de diëtist aan de patiënt verduidelijken waarom bepaalde aanpassingen in de voeding noodzakelijk zijn. Bij het geven van het dieetadvies is het ook belangrijk om om zoveel mogelijk aan de Richtlijnen Goede Voeding te voldoen. In de situaties waarin dat niet mogelijk is moet je goed kunnen onderbouwen waarom er afgeweken wordt van de richtlijnen Goede Voeding en hoe een zo optimaal mogelijke samenstelling van de voeding kan worden nagestreefd. Verder verdiep je je in het aanbod van dieetproducten en de wijze waarop deze kunnen worden toegepast binnen de verschillende diëten. Daarnaast hou je rekening met mogelijke interacties tussen medicijnen en voeding en hoe deze kunnen worden voorkomen en/of verzacht.

- E-health, diversiteit en ethiek

eHealth kan worden gebruikt om de zelfredzaamheid van mensen te vergroten en om de zorg efficiënter te maken. Niet iedereen is even digitaal vaardig, denk bijvoorbeeld aan ouderen en mensen met een lage SES. Om eHealth geaccepteerd te krijgen verdiep je je in deze module in factoren die bevorderend en belemmerend werken voor de acceptatie van eHealth tools en andere technische hulpmiddelen. Nederland wordt diverser: De drie grootste migrantengroepen zijn de Surinaamse, Marokkaanse en Turken. Om deze groepen Nederlanders goede zorg te bieden is het nodig om kennis te hebben van hun religie, cultuur en omgangsvormen. Daarnaast is het ook belangrijk om oog te hebben voor hun ideeën over ziekte, gezondheid, opvoeding van kinderen en het omgaan met ouderen. De Nederlandse Vereniging van Diëtisten heeft een beroepscode waarin kernwaarden zijn vastgelegd. De beroepscode kan worden gezien als een leidraad voor het ethisch handelen binnen de diëtetiek. Om het morele kompas en het gevoelig denken te ontwikkelen verdiep je je ook in grondbeginselen van de ethiek. Ook bestudeer je in deze module wat de oorzaken zijn van de grotere kwetsbaarheid van etnische minderheden voor hart- en vaatziekten.

- Coaching en gedragsbeïnvloeding

In deze module leer je de vaardigheden die nodig zijn om de rol te vervullen van coach.

In eerste instantie gaat de diëtist ervan uit dat de cliënt het diëtistisch onderzoek vlekkeloos doorloopt en een actieve rol heeft in het verbeteren van zijn of haar gezondheidstoestand bij het uitvoeren van het behandelplan. De diëtist is op deze wijze bezig met het verzamelen en interpreteren van informatie voor het opstellen van een passende behandeling.

Dat is een belangrijke eerste stap, maar een goed dieetadvies kan alleen worden opgevolgd als de cliënt open staat voor de behandeling en het advies graag wil opvolgen. Daarvoor is het belangrijk te weten in welke fase van gedragsverandering je cliënt zich bevindt en wat hij nodig heeft om verder te komen. Om dit goed te begeleiden is het als diëtist belangrijk goede gesprekstechnieken toe te passen. Je bent niet alleen diëtist maar hebt ook de rol van coach.

In het eerste jaar zijn de basistechnieken behandeld. Op basis van de verkregen informatie en de diëtistische diagnose is een doel ontwikkeld. Dit doel is het uitgangspunt van de volgende stap in het proces van gedragsverandering. Immers, om het doel te bereiken is er tevens sprake van een uitgangssituatie. Dit is de situatie waarin de cliënt momenteel verkeert. Hij heeft zijn doel nog niet bereikt. De vraag is, wat houdt hem tegen en wat heeft hij nodig om zijn doel te bereiken en te behouden.

Deze theorie vormt het uitgangspunt van de module en wordt ondersteund door verschillende coaching modellen en beïnvloeding strategieën.

- Diëtistische diagnose en behandeling

De module Diëtistische diagnose en behandelplan is onderdeel van het tweedejaars themablok Diëtistisch handelen en borduurt voort op de eerstejaars module Diëtistische intake en diagnose. De diëtistische diagnose is het beroep specifieke oordeel van de diëtist over het gezondheidsprofiel van de patiënt, als basis voor het op te stellen behandelplan. De diëtist stelt de diagnose op basis van analyse en interpretatie van verzamelde gegevens. Deze worden ook in verband gebracht met de medische diagnose en de prognose van de aandoening van de cliënt. In deze module staan reumatische aandoeningen zoals jicht en reumatoïde artritis; longaandoeningen zoals COPD en astma; en mondgezondheid in relatie tot voeding centraal. Om een goede diagnose te stellen en de cliënt goed te informeren en te behandelen is het van belang dat de diëtist in staat is om protocollen te gebruiken en wetenschappelijke informatie te kunnen interpreteren. Na het volgen van deze module is de diëtist in staat een afweging te maken of de uitkomsten van onderzoek aanleiding zijn om de behandelingswijze voor een individuele cliënt of een bepaalde doelgroep aan te passen aan deze nieuwe inzichten.

- Integrale beroepsopdracht jaar 2

In het tweede jaar van je studie Voeding & Diëtetiek heb je je basiskennis van het eerste jaar verder verbreed en verdiept. Je volgde verschillende modules die elk een eigen hoofdstuk behandelden. In de integrale beroepsopdracht van jaar 2 ga je de opgedane kennis en vaardigheden geïntegreerd toepassen.

Je gaat in deze opdracht aan de slag met online begeleiding. Je gaat voor een diëtistenpraktijk een voorstel doen voor een online voorlichtings- of preventie cursus voor mensen die (hoog risico op) een ziektebeeld hebben dat is behandeld in de module 'Pathologie en diëtetiek'. Je mag zelf een specifiek ziektebeeld kiezen uit de volgende groepen: maag-, darm- en leverziekten, nierziekten, kanker, allergieën & intoleranties. Kies hieruit een ziektebeeld dat voldoende specifiek is om een specifiek programma voor te ontwikkelen, maar breed genoeg zodat het voor een voldoende grote groep inzetbaar is.

- Professionaliseringsopdracht jaar 2

Voeding is een veelbesproken onderwerp. Elke dag verschijnen er weer nieuwe diëten en ideeën over voeding op het internet. Cliënten komen regelmatig met vragen bij de diëtist over het nut van bepaalde diëten ter verbetering van hun specifieke gezondheid. In hoeverre kun jij op dat moment naar de cliënt luisteren en meegaan in bepaalde ideeën? Denk na over je visie op bijvoorbeeld maaltijdvervangers, het ketogeen dieet of het microbiomdieet. Momenteel is ‘*Keer diabetes om*’ een populaire manier van “diëten voor diabetes”. En wat is jouw standpunt ten aanzien van intermitterend fasting of een veganistische levensstijl?

In deze professionaliseringsopdracht word jij als aankomend diëtist uitgedaagd om kritisch én genuanceerd te denken over populaire diëten die je vaak tegenkomt op social media en het internet, zodat je goed leert meepraten over deze onderwerpen en meedenken wanneer cliënten een dergelijk dieet wensen te volgen.

- Fase 3

In fase 3 bouw je verder aan je professionele kennis en vaardigheden. Afhankelijk van je opleiding kies je een specialisatie die past bij jouw interesses en ambities.

- Productontwikkeling binnen de voeding en diëtetiek

In deze module staan productontwikkeling en consumentengedrag centraal. Als je weet wat consumenten willen, kun je producten ontwikkelen die goed aansluiten bij hun behoeften. Dat is belangrijk, omdat er veel voedingsproducten zijn en consumenten vaak moeite hebben om de juiste keuze te maken.

Productontwikkeling wordt niet alleen ingezet om consumenten te verleiden tot aankoop, maar is ook medisch van belang. Denk aan sondevoeding, energieverrijkte voeding na operaties en aangepaste voeding voor mensen met een verstandelijke of lichamelijke beperking. Ook is er aandacht voor kwetsbare ouderen die zelfstandig wonen en een groter risico hebben op ondervoeding, bijvoorbeeld bij dementie, Parkinson en het post-CVA-syndroom.

Daarnaast leer je wat nodig is om een product succesvol op de markt te brengen. Kennis van de Warenwet, marketingstrategieën (zoals nudging) en het proces van productontwikkeling is daarbij belangrijk. Ook is er aandacht voor segmentatie, positionering, duurzaamheid en social marketing. Zo krijg je inzicht in consumentengedrag en hoe je producten en interventies goed kunt afstemmen op specifieke doelgroepen.

- Microbiologie

In deze module worden de eigenschappen van de micro-organismen waarmee voedingsmiddelen besmet kunnen zijn, behandeld. De factoren die de vermeerdering van deze micro organismen beïnvloeden, komen uitgebreid aan de orde. Hierna volgt een overzicht van de micro organismen die een voedselinfectie of een voedselvergiftiging kunnen veroorzaken.

Centraal in de module staat de preventie van een voedselinfectie of een voedselvergiftiging in kleine (zorg)instellingen die de voeding voor grote groepen mensen, omdat er tegenwoordig veel meer zorg verleend wordt buiten de instelling. De student Voeding en Diëtetiek dient instellingen, zorgverleners en mantelzorgers te kunnen instrueren hoe ze voedselinfecties en –vergiftigingen bij een zorgvrager kunnen voorkomen. Daarom worden zowel de algemene principes, als de dagelijks te nemen voorzorgsmaatregelen voor de consument als voor instellingen volgens de HACCP besproken. Daarnaast wordt ook aandacht besteed aan de voedselveiligheidscontrole op basis van de HACCP rond de spijlslijn.

Bedrijven die voedsel produceren, verwerken of verhandelen zijn verplicht de voedselveiligheid te garanderen, dit kan met een HACCP-systeem. De student moet weten hoe deze tool toegepast kan worden in een specifieke situatie. Als onderdeel van een HACCP-systeem is het belangrijk te weten welke normen en criteria een rol spelen bij de definiëring van kwaliteit en veiligheid van bepaalde producten en diensten.

Met een goed uitgevoerd HACCP-systeem kan een sluitend allergenen declaratie opgebouwd worden. Sinds december 2014 moeten alle aanbieders van voedingsmiddelen de allergeneninformatie geven over hun producten. Op 13 december 2016 is nog een ander deel van de wet van kracht gegaan: de verplichting tot voedingswaardedeclaratie.

- Receptenleer en sensoriek

Receptenleer is de leer die zich bezighoudt met de principes van de voedselbereiding, de instructie betreffende de voedselbereiding en de vraag waarom bepaalde technieken worden toegepast en ingrediënten in een bepaalde verhouding worden gebruikt. De theoretische kennis over levensmiddelenleer die in het eerste jaar is opgedaan wordt in de praktijk toegepast, doordat de student levensmiddelen dient te herkennen en beoordelen of deze aan wettelijke eisen voldoen, qua etikettering en bewaarwijze.

Voedselvoorkeur en voedselkeuze hangen sterk samen met hoe de mens voedsel met zijn zintuigen waarneemt en deze waardeert. Bij de sensorische waarneming gaat het om de visuele waarneming, tast, smaak, geur, textuur, maar ook de waarneming van pijn en van geluid. Binnen deze module richt de student zich op de betekenis van sensorische signalen voor de voedselkeuze en wordt er kort stilgestaan bij de regulatie van voedselinneming (eetgedrag). Sensoriek en sensorisch onderzoek spelen een grote rol bij het formuleren van consumentenwensen en bij het vaststellen van producteigenschappen.

Welke sensorische wensen stelt de consument aan een product en hoe vertaalt een diëtist deze wensen naar een aangepast recept? Studenten leren recepten aan te passen/ kooktips te geven om bepaalde voedingsproducten bijvoorbeeld zachter of juist dikker te maken, waardoor het aan de sensorische/ dieetwensen van de cliënt voldoet.

- Voeding voor specifieke doelgroepen

Deze module gaat in op voedingsadviezen voor diverse doelgroepen. Centraal staan vegetarische en veganistische eetpatronen, voeding in levensfasen en zwangerschap, culturele voedingsgewoonten, verstandelijke beperking, psychische aandoeningen en sportvoeding, met aandacht voor energie- en nutriëntenbehoeften

- Adviesvaardigheden

In de praktijk werk je als professioneel diëtist/voedingskundige niet alleen met individuele cliënten, maar ook met andere externe partijen. Denk aan: ziekenhuizen, zorginstellingen, huisartsen, praktijkondersteuners, fysiotherapeuten en personal trainers.

Het is daarbij belangrijk dat je jouw advies ook naar hen kan uitdragen. In deze module leer je adviesvaardigheden en het maken van een adviesplan. In deze module wordt op diverse niveaus aandacht besteed aan de beste passende advisering voor verschillende doeleinden en doelgroepen. Zodat je als diëtist/voedingskundige weet hoe je kunt overtuigen waarom de door jouw aangedragen oplossingen en adviezen nodig zijn voor bijvoorbeeld een spoediger herstel bij patiënten na een grote operatie, of na een chemokuur, bij ondervoeding of andere gezondheidsproblemen. Daarnaast ga je in deze module zelf onderzoeken welke toepassingen op het gebied van e-health ondersteunend kunnen zijn bij advisering

- Evidence-based practice

In jaar 1 heb je al kennis gemaakt met methodisch handelen en evidence-based practice. In deze module ga jij je hier verder in verdiepen. Je leert hoe (internationale) voedingsrichtlijnen, wet- en regelgeving en voedingsadviezen tot stand komen. Ook ga je oefenen met het interpreteren van wetenschappelijk onderzoek. Dit is cruciaal als je hypes wilt kunnen onderscheiden van waarheid. In de praktijk komen er vaak berichten over voeding in het nieuws die niet juist of maar gedeeltelijk juist zijn. Wanneer je snel en goed kan zoeken in de (internationale) literatuur en weet hoe je deze in de juiste, wetenschappelijke,

context plaatst kun je cliënten maar ook organisaties of instanties goed informeren en adviseren. Niet alleen zal je als diëtist te maken krijgen met onderzoeken die je moet interpreteren, ook zal je zelf onderzoek opzetten en uitvoeren in verschillende settings. Hoe je dit opzet maakt eveneens onderdeel uit van deze module. Daarnaast is er aandacht voor het schrijven van rapporten. Op basis van de conclusies vanuit onderzoeken zal je in staat moeten zijn om te kunnen rapporteren aan externen. Denk bijvoorbeeld aan zorg- of voorlichtingsinstanties.

- **Integrale beroepsopdracht jaar 3**

In de integrale beroepsopdracht worden kennis en vaardigheden uit verschillende modules gecombineerd en toegepast in een concreet beroepsproduct. Centraal bij de opdracht van jaar 3 staat het opstellen van een evidence based behandelplan binnen voeding en diëtetiek.

- **Professionaliseringsopdracht jaar 3**

Deze module gaat in op professioneel handelen binnen de diëtistische praktijk. De focus ligt op het analyseren van patiëntcasussen, formuleren van behandeldoelen, inzetten van gesprekstechnieken, evalueren van zorg en reflecteren op het eigen handelen.

- **Fase 4**

In fase 4 werk je toe naar het afronden van je opleiding. Je brengt je opgedane kennis en vaardigheden samen en laat zien dat je deze op HBO-niveau kunt toepassen in de praktijk.

- Training Plan van aanpak handeling
- Training Plan van aanpak Deel II
- Stage
- Afstuderen

Je bent aan het einde van je studie gekomen. In deze fase van je opleiding voer je een afstudeeropdracht uit waarin je werkt aan een relevant vraagstuk uit de beroepspraktijk en hiervoor een beroepsproduct ontwikkelt. Je verantwoordt de totstandkoming van dit beroepsproduct en de keuzes die je daarbij hebt gemaakt. In deze werkruimte staan de richtlijnen voor het uitvoeren van de afstudeeropdracht, het ontwikkelen en verantwoorden van het beroepsproduct en de mondelinge afstudeerzitting waarmee je het afstudeertraject afrondt.

Stage en werkplek

In het vierde jaar van je opleiding ga je stage lopen. In totaal ben je 840 uur met je stage bezig. 700 uur doe je ervaring op in de praktijk. De overige uren werk je aan je verslag. Je mag fulltime of parttime stage lopen, als je de 700 uur maar maakt.

Wanneer je als diëtist wilt werken, moet je stage aan de volgende voorwaarden voldoen:

- Je stage moet paramedisch zijn, dus bij een diëtist en onder toezicht van een diëtist.
- Tijdens de stage werk je mee in de praktijk en behandel je daadwerkelijk cliënten.
- Je bent voor deze opleiding 840 uur met de stage bezig.

Stageplaats



Je gaat zelf op zoek naar een stageplaats. Heb je al een baan in het vakgebied? Dan kun je deze voordragen als stageplaats. We kijken dan nog wel of deze goed bij de opleiding past. Dit wordt beoordeeld door docenten van LOI Hogeschool.

Examens en diploma

Examens

Elke module wordt afgerond en getoetst, bijvoorbeeld met een (flexibel) examen of een praktijkopdracht. Fases worden afgesloten met een integrale beroepsopdracht en professionaliseringsopdracht. De opleiding als geheel wordt afgesloten met een afstudeeropdracht.

Flexibele examens kunnen iedere werkdag worden afgelegd op ruim 20 verschillende locaties in Nederland. Je kunt dus meteen examen doen wanneer je er klaar voor bent, dat scheelt een hoop tijd.

Kijk voor de examenkosten bij Studieduur en kosten.

Afstuderen

Aan het eind van deze HBO-bacheloropleiding voer je een afstudeeropdracht uit. De finale van je studie! Het spreekt dan ook voor zich dat je daarbij kunt rekenen op intensieve begeleiding van de docenten.

De afstudeeropdracht bestaat uit een combinatie van literatuuronderzoek en praktijkonderzoek. Het is de bedoeling dat de afstudeeropdracht wordt uitgevoerd in een voor de opleiding relevante werkomgeving. Vaak kan dit je eigen werkplek zijn, of een andere afdeling binnen de organisatie waar je werkt.

Diploma en vervolgopleiding

Je behaalt met deze opleiding een officieel en internationaal erkend HBO-bachelorgetuigschrift. Op grond daarvan mag je de graad Bachelor of Science (BSc) voeren.

De bacheloropleiding HBO Voeding en diëtetiek van LOI Hogeschool heeft het hoogst haalbare kwaliteitsstempel voor hoger onderwijs: de NVAO-accreditatie. De NVAO voert in opdracht van het ministerie van OCW de kwaliteitscontrole in het hoger onderwijs uit. Accreditatie van een opleiding betekent dat de kwaliteit van een opleiding positief is beoordeeld.

Deze opleiding is als deeltijddiploma opgenomen in RIO (Registratie Instellingen en Opleidingen, voorheen CROHO) onder nummer 34579.

Daarom kies je voor LOI Hogeschool



- Maximale flexibiliteit, jij als student staat centraal.
- Voorkennis of ervaring? De opleiding past zich aan jón aan.
- Begeleiding van start tot diploma, docenten uit het werkveld.
- Op alle fronten erkend, behaal een waardevol diploma.
- Breed aanbod, altijd de juiste opleiding voor jouw ambitie.

[Lees meer](#)

De kwaliteitsgarantie van LOI Hogeschool

Je wilt zeker weten dat je opleiding waarde heeft. Daarom zijn alle hbo-bachelors, masters en Associate degrees van LOI Hogeschool geaccrediteerd door de Nederlands-Vlaamse Accreditatie Organisatie (NVAO). Hét bewijs dat zij voldoen aan strenge kwaliteitseisen. Zo weet je zeker dat je studeert op niveau én met een diploma dat werkgevers herkennen en waarderen.



Studiemethode en begeleiding

Online

Bij LOI studeer je volledig op jouw manier: waar, wanneer en hoe snel je wilt. Door flexibel online studeren kun je je opleiding gemakkelijk combineren met werk en privé. Je krijgt begeleiding van ervaren docenten die altijd voor je klaar staan.

In de persoonlijke online leeromgeving, LOI Campus, volg je gemakkelijk je voortgang. Je hebt direct contact met docenten en medestudenten en je vindt er handige online tools die je helpen om slim en doelgericht te studeren.

- Starten kan iedere dag.
- Studeer waar, wanneer en hoe snel je wilt.
- Altijd online begeleiding door ervaren docenten.
- Overzicht en houvast met LOI Campus.
- Optimaal te combineren met werk en privé.

Studeren vanuit het buitenland



Ook vanuit het buitenland kun je gewoon starten. Contact met docenten en medestudenten verloopt online. Houd er wel rekening mee dat de meeste examens in Nederland plaatsvinden (flexibele examens soms ook in Paramaribo en Willemstad). Fysieke contact- of praktijkdagen zijn in Nederland en kunnen verplicht zijn. De data zijn altijd ruim van tevoren bekend, zodat je hier goed rekening mee kunt houden.

Kijk voor meer informatie bij de [veelgestelde vragen](#).

Leren van professionals met veel ervaring

Je krijgt altijd online begeleiding. Onze docenten hebben ruime ervaring in vakgebied van je opleiding. Zij weten precies wat er in de praktijk belangrijk is en gebruiken die kennis om jou te begeleiden.

Studieduur en kosten

Studieduur

- Wettelijke studieduur: 4 jaar (ook sneller af te ronden).
- Kosteloos te verlengen tot 6 jaar.
- Sneller afronden mogelijk met een hoger studietempo of door [vrijstellingen](#).

Vrijstellingen nog niet mogelijk

Let op: het aanvragen van vrijstellingen is op dit moment nog niet mogelijk. Verwacht je in aanmerking te komen voor vrijstellingen en wil je weten wat in jouw situatie handig is? Of wil je jouw persoonlijke situatie en mogelijkheden bespreken? Neem dan even contact op met onze studieadviseurs via 071-545 1234.

Kosten

Omschrijving	Bedrag
Collegegeld	36 x € 269,00
Examengeld LOI	36 x € 99,00
Inschrijfkosten en dossiervorming	€ 75,00 (éénmalig)

Betaalopties LOI

- Betaling per maand
- Betaling in één keer of per jaar (met 3% korting)

Goed om te weten



- Langer studeren zonder extra kosten.
- Alle lesmaterialen inbegrepen.
- Binnen 14 dagen kosteloos te annuleren.
- Geen tussentijdse prijswijzigingen.
- Eventuele [herexamens](#) worden apart in rekening gebracht.

Betaalt je werkgever?

- Veel werkgevers betalen (een deel van) de opleidingskosten.
- Check of je een [opleidingsbudget](#) hebt (meestal € 750,- tot € 1200,-).
- Is de opleiding wettelijk verplicht? Dan moet je werkgever betalen.
- Geef op het inschrijfformulier aan of je werkgever de opleiding betaalt.

[Informatie voor werkgevers](#)

Levenlanglerenkrediet: voordelig lenen voor je studie

Iedereen tot 57 jaar kan onder gunstige voorwaarden geld lenen om een studie te financieren. Dit is mogelijk voor alle hbo-bacheloropleidingen en Associate degrees van LOI Hogeschool. Je kunt lenen tot maximaal het collegegeld, met een maximum van € 13.005,- (studiejaar 2025-2026). Is vakliteratuur inbegrepen? Dan wordt dit bedrag van je lening afgetrokken. Meer informatie en de voorwaarden vind je [hier](#).