KATHOLIEKE HOGESCHOOL KEMPEN
DEPARTEMENT GEZONDHEIDSZORG EN CHEMIE

OPLEIDINGSPROGRAMMA

Bachelor in de VOEDINGS- EN DIEETKUNDE

Academiejaar 2010-2011

INSTROOM

Voedings- en Dieetkunde 1e JAAR

SEMESTER 1: 31 studiepunten			SEMESTER 2: 29 studiepunten		
OO OA	**CU/Sem**	**SP**	**OO OA**	**CU/Sem**	**SP**
Biowetenschappen		**7**	**Bio-organische chemie**		**4**
Anatomie en fysiologie	36		Bio-organische chemie	36	
Celbiologie	18		**Laboratoriumvaardigheden**		**4**
Gegevensverwerking		**4**	Labo chemie	40	
Informatica	18		Labo microbiologie 1	36	
Rekentechnieken	27		**Microbiologie 1**		**4**
Inleiding tot de chemische analyse		**5**	Algemene microbiologie	18	
Inleiding tot de chemische analyse	45		Inleiding tot de medische microbiologie	18	
Moleculen en interacties		**4**	**Projectwerk**		**3**
Moleculen en interacties	36		Informatievaardigheden	18	
Voeding en maatschappij		**4**	Project voedingsleer	9	
Voeding en maatschappij - epidemiologie	27		**Psychologie en communicatie 1**		**5**
Werkveldinitiatie	9		Algemene psychologie	36	
Voedingsmiddelenleer		**7**	Communicatievaardigheden 1	18	
Praktijk Voedselbereiding en keukentechnologie	36		**Voedingsleer**		**4**
Voedingswarenkennis	36		Voedingsleer	36	
			Werkcollege voedingsleer		**5**
			Praktijk gezonde voeding	36	
			Toegepaste voedingsleer 1	18	
	288	***31***		***319***	***29***

DOORSTROOM

Voedings- en Dieetkunde 2de JAAR

SEMESTER 1: 31 studiepunten			SEMESTER 2: 29 studiepunten		
OO OA	**CU/Sem**	**SP**	**OO OA**	**CU/Sem**	**SP**
Biochemie		**4**	**Dieetleer 1**		**10**
Biochemie	36		Dieetleer 1	54	
Gemeenschapsrestauratie		**6**	Dieetleer van het kind	18	
Gemeenschapsrestauratie en hygiëne	36		Oefeningen dieetleer	45	
Kwaliteitszorg	18		**Pathologie**		**5**
Microbiologie 2		**4**	Pathologie	36	
Labo microbiologie 2	30		**Statistiek**		**3**
Microbiologie 2	18		Statistiek	27	
Psychologie en communicatie 2		**4**	**Voedingswarenanalyse**		**7**
Communicatievaardigheden 2	27		Voedingswarenanalyse	27	
Gezondheidspsychologie	18		Labo voedingswarenanalyse	70	
Toegepaste fysica		**4**	**Werkcollege voedings- en dieetleer**		**4**
Toegepaste fysica	36		Praktijk dieetbereiding	40	
Toegepaste voedingsleer 2		**6**	Geïntegreerd project	20	
Toegepaste voedingsleer 2	36				
Toegepaste voedingsleer van het kind	18				
Werkcollege toegepaste voedingsleer		**3**			
Oefeningen toegepaste voedingsleer	18				
Werkveldleren	30				
	321	***31***		***337***	***29***

Voedings- en dieetkunde 3de JAAR

SEMESTER 1: 28 studiepunten			SEMESTER 2: 32 studiepunten		
OO OA	**CU/Sem**	**SP**	**OO OA**	**CU/Sem**	**SP**
Casuistiek		**4**	**Eindwerk**		**10**
Casuïstiek	40		Eindwerk		
Communicatievaardigheden 3	20		**Stage**		**22**
Dieetleer 2		**3**	Stage	600	
Dieetleer 2	30				
GVO en GVO-project		**3**			
GVO en GVO-project	40				
Maatschappelijke vorming		**5**			
Deontologie en ethiek	18				
Filosofie	13.5				
Religie, zingeving en levensbeschouwing	16.5				
Management		**5**			
Bedrijfsbeheer	10				
Keukenmanagement	30				
Seminaries en voedselproductie		**4**			
Seminaries	30				
Voedselproductie	20				
Wetenschappelijk onderzoek	10				
Wetgeving, toxicologie, farmacologie		**4**			
Farmacologie	20				
Wetgeving en toxicologie	20				
	318	***28***		***600***	***32***

OO= Opleidingsonderdeel
OA= Onderwijsactiviteit
CU/Sem= Contacturen per semester
SP= Studiepunten