

---

# INFORMATIE DEELTIJDOPLEIDING VOEDING & DIËTETIEK

## TEAM DEELTIJD

Tonnie van Genugten

Lot Schaap

Frank van Nispen

Lucita Couto Gestal

Maartje de Groot

Florien Blinde

Contact: [vd-deeltijd@hhs.nl](mailto:vd-deeltijd@hhs.nl)

---

# FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

## WAT BETEKENT FLEXIBELE DEELTIJD EIGENLIJK?

Flexibel wil zeggen dat je je studieprogramma kan inrichten zoals jij dat wilt. Hier zijn natuurlijk wel eisen aan verbonden. Je kunt bijvoorbeeld programmaonderdelen aftoetsen in iedere toetsperiode. Je hoeft dus niet de lessen gevolgd te hebben als jij denkt de beoogde kennis en vaardigheden al te beheersen. De programmaonderdelen zijn te volgen in de volgorde die jij wilt. Hiervoor geldt dat dit wel te organiseren moet zijn: er moet een minimaal aantal deelnemers zijn voor een onderdeel. Voor de propedeuse geldt bovendien (nog) wel de eis dat je in het eerste jaar 50 van de 60 studiepunten haalt. Vervolgens kun je je eigen tempo bepalen. Er zijn ook versnellingsmogelijkheden. Op grond van eerder behaalde competenties kun je vrijstellingen aanvragen, versneld toetsen of alternatieve toetsvormen voorstellen.

## WAT WORD IK NA DE STUDIE?

Na de studie Voeding en Diëtetiek aan de Haagse Hogeschool word je diëtist/ voedingskundige. Dit wil zeggen dat je de beschermde titel diëtist krijgt. Als diëtist kan je aan de slag in een breed werkveld waaronder de zorg, de voedingsindustrie en de health promotion. Al deze facetten van het werkveld komen aan bod tijdens de studie.

## HOE ZIET DE OPLEIDING ERUIT?

De opleiding bestaat uit 8 modules van 30 studiepunten. Elke module wordt getoetst met drie toetsen van elk 10 studiepunten. In het reguliere studietempo doe je hier 4 jaar over. De eerste fase is de propedeuse. In de propedeuse krijg je de basis hbo-vaardigheden zoals communicatie en onderzoek. Daarnaast is er een theoretische voedingsmodule. Na de propedeuse stroom je door naar de hoofdfase. Hierin zijn 4 majormodules, een keuzemodule en een afstudeermodule. De modules in de hoofdfase zijn:

- Coachen van mensen naar een gezondere leefstijl
- Ontwerpen en implementeren van gezondheidsinterventies
- Ontwerpen en implementeren van voedingsconcepten
- Behandelen van cliënten

Tijdens de keuzemodule heb je de mogelijkheid je te profileren in een richting die jij interessant vindt. Zo kun je een minor volgen over een onderwerp dat een bijdrage levert aan jouw ontwikkeling, je kunt een stage lopen in binnen- of buitenland of kiezen voor het uitvoeren van beroepsgerichte activiteiten. Ook in de andere hoofdfasemodules bepaal je grotendeels zelf de beroepscontext: je brengt zelf plaatsen in waar je de beoogde leerdoelen gaat behalen. In de module afstuderen ga je je bezighouden met het ontwikkelen van de beroepspraktijk.

## OP WELKE DAGEN HEB IK LES EN HOE ZIET ZO'N LESDAG ERUIT?

Je hebt les op de maandag. Een module-eenheid bestaat uit 7 weken waarvan in de laatste week de toets plaatsvindt. Niet iedere maandag zijn er lesactiviteiten gepland. Er zijn onsite en offsite weken.

Bij een onsite week kun je naar De Haagse Hogeschool komen om onderwijs te volgen. We werken tijdens de onsite weken met vraaggestuurd en activerend onderwijs (dus geen hoorcolleges). Dit wil zeggen dat de studentengroep voor een groot deel bepaalt waar de onsite dagen over gaan en dat je actief met de lesstof aan de slag gaat. Er is een programma met verschillende opdrachten die begeleid dan wel onbegeleid uitgevoerd worden. Dit helpt bij het eigen maken van de lesstof en helpt je betere vragen te stellen aan de docenten.

Tijdens de offsite dag zijn er wel onderwijsactiviteiten gepland maar grotendeels zelfstandig. Je bent natuurlijk vrij om op De Haagse Hogeschool te werken met medestudenten en zo optimaal te profiteren van elkaars kennis. Tijdens de offsite weken zijn er oefeningen die je zonder docent kunt uitvoeren. Deze oefeningen kan je vervolgens online bespreken met de docent.

### WAT MOET IK IN IEDER GEVAL NIET VERWACHTEN?

Een cursus om zelf gezonder te gaan eten. We leiden op tot professionals in het werkveld van de zorg, industrie of health promotion. Ook moet je niet verwachten dat we meegaan met alle voeding- en gezondheidshypes die Nederland momenteel rijk is. We leiden op tot evidenced based diëtisten en voedingskundigen. Dit betekent dus ook dat je mogelijk leert dat jouw overtuigingen met betrekking tot gezonde voeding niet altijd juist zijn. Je moet ook niet verwachten dat je hoorcolleges krijgt of dat we je alle studiestof aanreiken zonder dat jij er iets voor hoeft te doen. We verwachten een pro-actieve studiehouding waarbij je zelf verantwoordelijk bent voor je leerproces. Je krijgt wel een studiecoach die je begeleidt bij dit proces. Als laatste moet je ook niet verwachten dat we het alleen over voeding hebben, ook hbo-vaardigheden komen aan bod, net als onderwerpen uit de psychologie, sociologie, chemie, pathologie en marketing.

### HOE LANG DUURT DE STUDIE?

De studie duurt in principe 4 jaar, maar is in sommige gevallen sneller te doorlopen. Dit kan alleen als je al een studie hebt gedaan op hbo-of wo-niveau afgerond in de afgelopen 10 jaar, of aantoonbare relevante werkervaring hebt.

### KAN IK VRIJSTELLING KRIJGEN?

In sommige gevallen is het mogelijk vrijstelling aan te vragen. Dit doe je door, na aanmelding, een verzoek in te dienen bij de examencommissie. Je moet dan kunnen aantonen dat jij de competenties en leeruitkomsten die bij een bepaald moduleonderdeel worden getoetst al hebt verworven in een recente hbo-of wo-studie of op je werk. In sommige gevallen kan een vrijstelling worden verkregen voor de propedeusemodule praktijkgericht onderzoek & communicatie en/ of voor de keuzeruimte. De inhoudelijke voedingsmodulen worden in de regel niet vrijgesteld.

Als je vrijstellingsverzoek is goedgekeurd dan kun je de (deel)module waarvoor je de vrijstelling hebt ontvangen overslaan. Is de vrijstelling voor een hele module, dan kun je sneller door de opleiding. Heb je vrijstelling voor een deel van de module, dan kan dit in veel gevallen niet.

### HEB IK EEN BAAN NODIG IN EEN RELEVANT WERKVELD?

We verwachten van deeltijdstudenten een relevant netwerk. Tijdens de hoofdfase vragen we je om je eigen netwerk in te zetten om de praktijkopdrachten van de verschillende modules uit te kunnen voeren. Dit hoeft niet altijd je eigen werkplek te zijn, maar dat mag natuurlijk wel. We helpen je niet bij het vinden van deze werkplekken. Zonder relevant netwerk is het niet mogelijk de opdrachten in de hoofdfase te kunnen uitvoeren.

Dit geldt niet voor de module behandelen van cliënten, we helpen je hier bij het vinden van de juiste plek.

### WERK IK IN GROEPEN?

Je maakt de opdrachten alleen. Wel kan het zijn dat je tijdens de lesdagen met medestudenten samenwerkt.

### WAT IS HET VERSCHIL MET HET NTI?

De opleiding Voeding en Diëtetiek aan de Haagse Hogeschool is al vele jaren een bekende opleiding in Nederland. Het NTI heeft vorig jaar een accreditatie gekregen voor de opleiding Voeding en Diëtetiek. Bij het NTI kun je kiezen voor begeleiding van een docent, bij De Haagse Hogeschool krijg je die altijd. Daarnaast werken wij met thematisch onderwijs wat wil zeggen dat de lesstof (grotendeels) geïntegreerd aangeboden wordt. Dit sluit beter aan bij de beroepspraktijk. Daarnaast hebben wij een zeer uitgebreid netwerk waar je gebruik van kunt maken voor de module behandelen van cliënten.

### WAT IS HET COLLEGEgeld, EN HOEVEEL BEN IK DAARNAAST KWIJT AAN STUDIEMATERIAAL?

Het collegegeld is afhankelijk van je vooropleiding. Is dit je eerste bachelorstudie binnen de zorg of het onderwijs, dan betaal je wettelijk collegegeld. Heb je al eerder een studie gevolgd binnen de zorg of het

onderwijs, dan kan het zijn dat je meer collegegeld moet betalen. Als je hier vragen over hebt, dan adviseren we je om even langs te lopen bij de centrale studentenadministratie op het centrale plein.

We hebben geen verplicht studiemateriaal. Wel adviseren we je een aantal boeken aan te schaffen, dit zijn boeken, een kookjas en een tentamencalculator die je tijdens je studie goed kan gebruiken. De kosten hiervan bedragen ongeveer 400 euro. Andere boeken komen soms voorbij, hierbij kun je ervoor kiezen deze aan te schaffen of uit de bibliotheek te lenen. Daarnaast adviseren we een laptop.

#### INSTROOMMOMENTEN

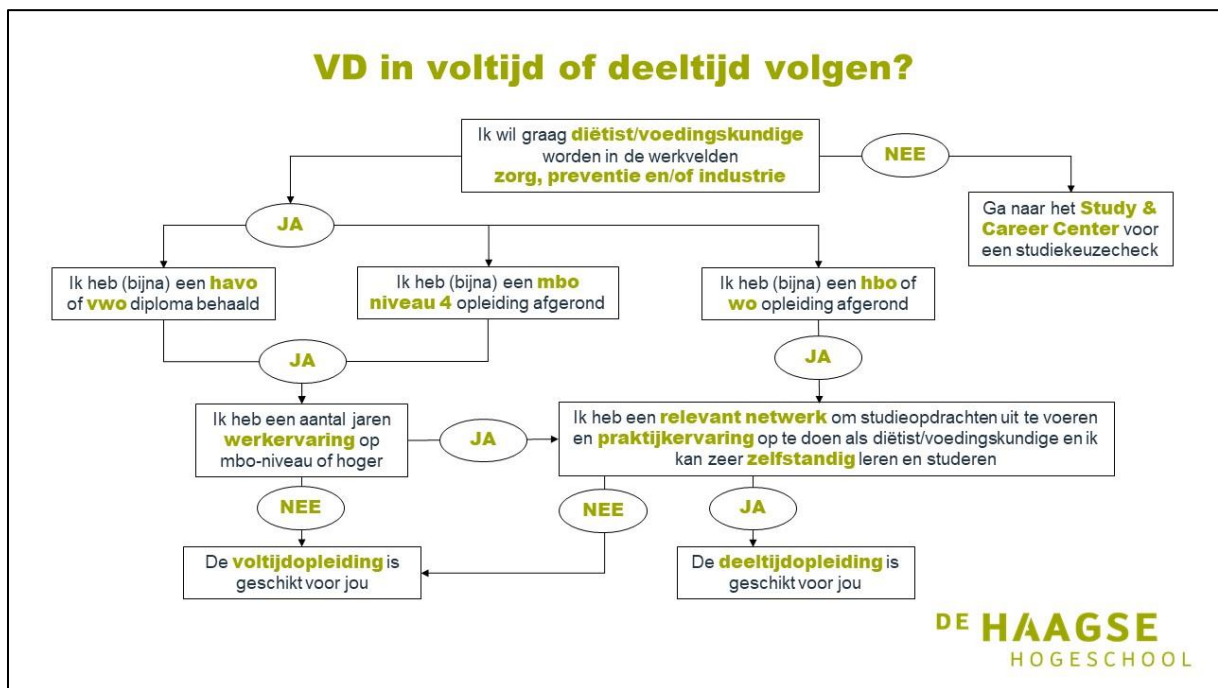
Alleen in september (tot nu toe).

#### BEN IK GESCHIKT OM DEELTIJD TE STUDEREN?

De studenten die deeltijd studeren hebben al een hbo- of wo-opleiding (bijna) afgerond of een mbo-diploma met een aantal jaren werkervaring. Je bent in staat zelfstandig te studeren en hebt weinig begeleiding nodig. Je hebt een relevant netwerk en kan dit inzetten voor je studie. En natuurlijk wil je graag als diëtist/ voedingskundige aan de slag in het werkveld.

Herken je jezelf hier niet in? Misschien is onze voltijdopleiding meer iets voor jou!

Bekijk ook het stroomschema of jij een geschikte deeltijdstudent bent.



# CURRICULUMSTRUCTUUR DEELTIJDOPLEIDING VOEDING & DIËTETIEK

## PROPEDEUSE:

Basismodule Voeding en Diëtetiek

Basismodule Praktijkgericht Onderzoek & Communicatie

## HOOFDFASE:

Coachen van mensen naar een gezondere leefstijl

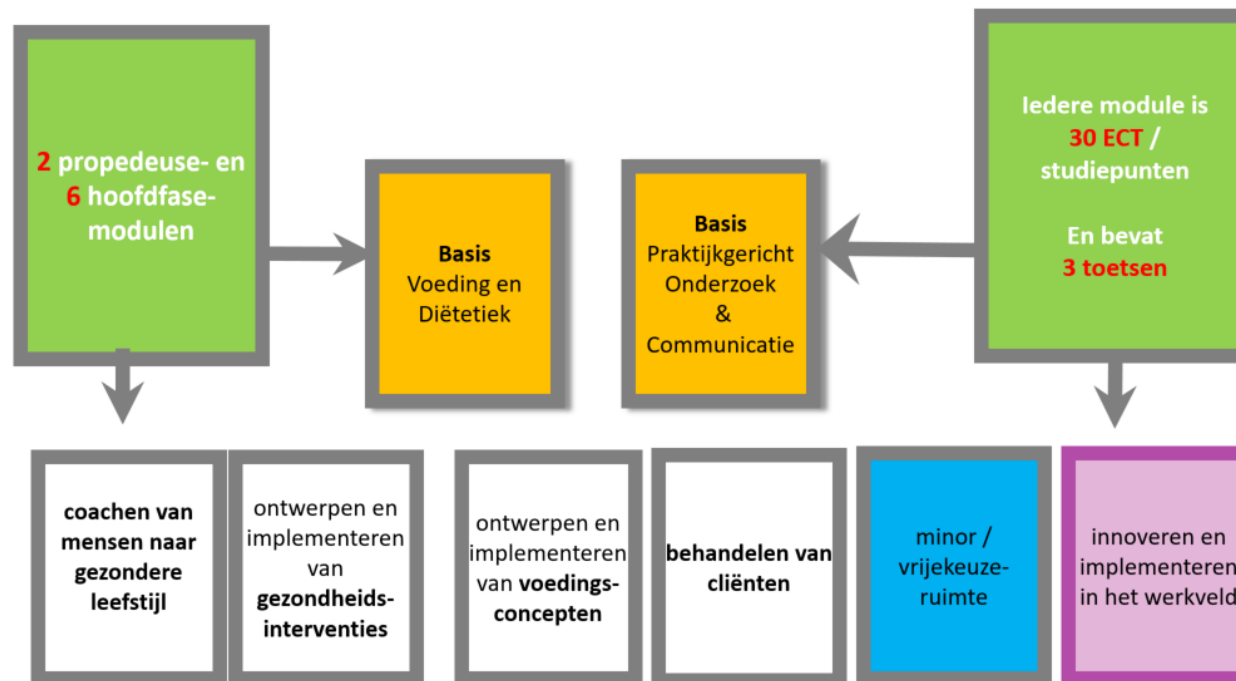
Ontwerpen en implementeren van gezondheidsinterventies

Ontwerpen en implementeren van voedingsconcepten

Behandelen van cliënten

Minor / Vrije keuzeruimte

Invoeren en implementeren in het werkveld



# OVERZICHT PROPEDEUSEMODULEN

Semester 1						Semester 2					
PROPEDEUSE MODULEN						PROPEDEUSE MODULEN					
BASISMODULE VOEDING & DIËTETIEK of BASISMODULE PRAKTIJKGERICHT ONDERZOEK & COMMUNICATIE						BASISMODULE VOEDING & DIËTETIEK of BASISMODULE PRAKTIJKGERICHT ONDERZOEK & COMMUNICATIE					
						of					
						HOOFDFASEMODULE					
wk 35-40	wk 41	wk 42-47	wk 48	wk 49-4	wk 5	wk 6-12	wk 13	wk 14-19	wk 20	wk 21-26	wk 27
Voeding & Preventie	TOETSWEK	Voeding & Behandeling	TOETSWEK	Voeding & Industrie	TOETSWEK	Communicatie	TOETSWEK	Kwantitatief Onderzoek	TOETSWEK	Kwalitatief Onderzoek	TOETSWEK
Communicatie		Kwantitatief Onderzoek		Kwalitatief Onderzoek		Voeding & Preventie		Voeding & Behandeling		Voeding & Industrie	
						Hoofdfase module		Hoofdfase module		Hoofdfase module	

---

# MODULEBESCHRIJVINGEN PROPEDEUSEMODULES

## BESCHRIJVING MODULE-EENHEID VOEDING EN PREVENTIE

Welkom in de module-eenheid Voeding en Preventie. Dit is een van de drie module-eenheden van de propedeusemodule Voeding en Diëtetiek.

In deze module ga je aan de slag met de basis van de voeding en de behoefte van de (gezonde) mens. Deze module is de basis voor de andere modules binnen de opleiding.

In de basismodule leer je de voeding beoordelen van gezonde personen op het niveau van macro- en micronutriënten. Daarnaast beoordeel je de toepasbaarheid van bestaande interventie(s) voor een doelgroep. In deze module staat de familie Bouaz centraal. De familie woont in Moerwijk, in de gemeente Den Haag. De familie bestaat uit de ouders, Fatima (35) en Mo (40). Ze hebben drie kinderen, de oudste Jamal is 14 jaar, de tweede Saeeda is 8 jaar en de jongste Farida is 1,5. De ouders van Fatima wonen ook bij hen in huis. Oma is 55 en opa is 71 jaar. In de bijlage vind je meer informatie over deze familie. Deze informatie heb je nodig bij het uitwerken van de opdrachten. De leeractiviteiten dragen bij aan het uitwerken van de leeruitkomst en bereiden voor op de toets.

### LEERUITKOMST

In de module-eenheid Voeding en Preventie staan de volgende leeruitkomsten centraal:

De professional legt de werking uit van alle macro- en micronutriënten. De professional past de in Nederland meest gebruikte evidence based voedingsrichtlijnen toe en bepaalt en evalueert op basis hiervan de individuele voedingsbehoefte. De professional legt de chemische en fysiologische lichaamsprocessen die een rol spelen bij voeding bij gezonde mensen uit. De professional legt uit welke psychische en sociale determinanten van gezondheid van invloed zijn op de gezondheid van mensen.

De professional toets een bestaande, planmatige gezondheidsbevorderende interventie op theoretische onderbouwing en vergelijkt deze met andere bestaande interventies en herkent hierin kenmerken van leefstijl en sociale, culturele en gedragsmatige aspecten van de doelgroep.

### LEERDOELEN

Hieronder vallen verschillende subdoelen die tijdens de module-eenheid worden uitgewerkt.

- De professional legt de werking uit van alle macro- en micronutriënten uit
- De professional geeft een advies over de juiste inname van voedingsstoffen aan mensen en past daarbij de in Nederland meest gebruikte evidence based voedingsrichtlijnen, bepaalt en evalueert op basis hiervan de individuele voedingsbehoefte.
- De professional legt de chemische en fysiologische lichaamsprocessen die een rol spelen bij voeding bij gezonde mensen uit
- De professional legt uit welke psychische en sociale determinanten van gezondheid van invloed zijn op de gezondheid van mensen.
- De professional toetst een bestaande, planmatige gezondheidsbevorderende interventie op theoretische onderbouwing en vergelijkt deze met andere bestaande interventies en herkent hierin kenmerken van leefstijl en sociale, culturele en gedragsmatige aspecten van een doelgroep.

## BESCHRIJVING MODULE-EENHEID VOEDING EN BEHANDELING

Welkom in de module-eenheid Voeding en Behandeling. Dit is een van de drie module-eenheden van de propedeusemodule Voeding en Diëtetiek.

Wanneer je de opleiding Voeding en Diëtetiek hebt afgerond mag je jezelf diëtist noemen, een wettelijk beschermde titel waarmee je jezelf kunt inschrijven in het kwaliteitsregister voor paramedici. Je mag dan dieetadviezen geven aan cliënten, dit zijn aangepaste, op maat gemaakt voedingsadviezen bij ziekte. Deze module-eenheid bereidt je daarop voor. Je leert verschillende ziektebeelden kennen, de specifieke dieetadviezen die daarbij horen en hoe die gerelateerd zijn. Je leert over de methodische evidence based aanpak die in de diëtetiek gehanteerd wordt, gekoppeld aan inhoud door het uitwerken van casussen. Deze module bereidt je voor op de hoofdfasemodule "Behandelen van cliënten", waarin je in een praktijksetting dieetadviezen gaat geven.

### LEERUITKOMST

In de module-eenheid Voeding en Behandeling staat de volgende leeruitkomst centraal:

De professional legt uit wat de risicofactoren, oorzaken, pathogenese, symptomen en gevolgen zijn van veel voorkomende ziektebeelden uit de diëtistenpraktijk. De professional legt uit wat de effecten op de voeding zijn van verstoring van chemische en fysiologische processen (ziekte) en omgekeerd. De professional kan aangeven welke informatie op het gebied van somatische, functionele, psychische en sociale factoren nodig is voor de dieetbehandeling van zieke mensen. De professional kan op basis hiervan een passende evidence based dieetbehandeling formuleren.

### LEERDOELEN

- De professional legt uit wat de risicofactoren, oorzaken, pathogenese, symptomen en gevolgen zijn van veel voorkomende ziektebeelden uit de diëtistenpraktijk.
- De professional legt uit wat de effecten op de voeding zijn van verstoring van chemische en fysiologische processen (ziekte) en omgekeerd.
- De professional kan aangeven welke pathologie ten grondslag ligt aan de ziektebeelden in casuïstiek. Je kunt de relatie verklaren tussen de ziektes en verstoorde opname, verstoorde stofwisseling, verstoorde intake (te laag, te hoog) en disfunctioneren van orgaansystemen, organen of delen hiervan.
- De professional kan aangeven welke relatie aanwezig is tussen ziektebeelden in casuïstiek en ondervoeding (cachexie, sarcopenie, wasting) en overgewicht/obesitas.
- De professional kan aangeven en onderbouwen welke informatie op het gebied van somatische, functionele, psychische en sociale factoren nodig is voor de dieetbehandeling van zieke mensen.
- De professional kan een diëtistische diagnose formuleren op basis van relevante gegevens aan de hand van het ICF schema/diagnostisch schema.
- De professional kan op basis van een diëtistische diagnose een passende evidence based dieetbehandeling, behandeldoelen en praktische dieetadviezen, formuleren

De volgende ziektebeelden behandelen we in deze module: diabetes mellitus type 1, diabetes mellitus type 2, zwangerschapsdiabetes, obesitas, hypercholesterolemie, hypertensie, tekort micronutriënten, COPD, decubitus, ziekte van Crohn, colitis ulcerosa, coeliakie, ischemische hartziekten, beroerte, hartfalen, oncologie, nierinsufficiëntie, eetstoornissen, lactose-intolerantie, koemelkeiwitallergie, Irritable Bowel Syndrome



## BESCHRIJVING MODULE-EENHEID VOEDING EN INDUSTRIE

Deze module-eenheid is één van de drie modules in de propedeusemodule Basiskennis Voeding en Diëtetiek. Deze module kan vrijgesteld worden als de student kan aantonen al eerder op minimaal hbo-niveau ervaring te hebben opgedaan met productontwikkeling in de voedingsmiddelenindustrie. In deze module staat kennis centraal die voedingskundigen en diëtisten nodig hebben om als professional producten te ontwikkelen in de voedingsmiddelenindustrie. In de hoofdfase zal deze kennis terugkomen in het daadwerkelijk uitvoeren van productontwikkeling.

### LEERUITKOMST

De professional legt uit wat veel geconsumeerde, nieuwe en duurzame voedingsmiddelen zijn en onderzoekt de behoefte van consumenten. De professional legt de stappen uit van het proces van productontwikkeling, waaronder receptontwikkeling, sensorisch onderzoek, receptoptimalisering en het hanteren van de standaarden rondom hygiëne en kwaliteit en maakt onderbouwde keuzes voor functional foods, de toevoeging van additieven, het vermijden van allergenen, een productiemethode en het toepassen van een claim. Hierbij past de professional warenwetgeving toe, zowel rondom etikettering als rondom kwaliteit en voedselveiligheid en -hygiëne. De professional legt uit welke mogelijkheden er zijn voor nieuwe producten in de markt en maakt onderbouwde keuze voor een bedrijf over de marktsegmentatie, positionering, promotie, doelgroepen en/of te ontwikkelen nieuwe producten of diensten.

### LEERDOELEN

Je kunt na deze module ...

- advies geven m.b.t. de hygiëne in een keuken en in de levensmiddelenindustrie en hierbij belangrijke knelpunten m.b.t. de hygiëne herkennen.
- een beschrijving geven wat betreft voedingswaarde, uiterlijk, smaak, productieproces en de invloed van bewerking van zowel veel voorkomende als nieuwe voedingsmiddelen.
- de werking van verschillende functional foods uitleggen aan de hand van het werkzame ingrediënt
- van verschillende voedingsmiddelen de duurzaamheidsaspecten in kaart brengen
- een advies geven m.b.t. in het maken van duurzame keuzes
- chemisch, fysisch en microbiel bederf uitleggen en de gevolgen voor de gezondheid verklaren.
- verklaren hoe verschillende productgroepen bederven/ achteruitgaan in kwaliteit en op welke manier conserveren/bereiding hierop van invloed is.
- de warenwet hanteren.
- de verschillende categorieën additieven herkennen en de werking in een product verklaren.
- verschillende categorieën allergenen in producten herkennen en een geschikt alternatief benoemen.
- claims op een product herkennen en kunnen verklaren waarom dit op een product staat
- verschillende veel gebruikte keurmerken herkennen en de toegevoegde waarde hiervan uitleggen.
- het proces van productontwikkeling weergeven en de knelpunten hierbinnen herkennen
- het doel van sensorisch onderzoek en de verschillende soorten sensorische testen uitleggen
- een productiemethode en de toepasbaarheid van (groot)keukenapparatuur van voedselbereiding in de industrie uitleggen
- aangeven welke bereidingstechnieken, snij- en conserveringstechnieken er zijn en deze uitvoeren
- de eigenschappen, veranderingen in structuren bij de voedselbereiding verklaren
- de uitgangspunten van ondernemerschap en productontwikkeling signaleren en benoemen
- het begrip marketing, de toepassing van het marketingconcept en de verschillende marktpartijen herkennen
- de begrippen macro-, meso-, en micro-omgeving uitleggen en deze toepassen voor veel geconsumeerde, nieuwe en duurzame voedingsmiddelen
- verschillende mogelijkheden van marktonderzoek beschrijven
- een interne en externe marketingomgeving analyseren en beschrijven
- een SWOT analyse ontwikkelen en kunt de hieruit voortvloeiende marktstrategie bepalen
- verschillende manieren van marktsegmentatie benoemen en de keuze van doelgroepen bepalen
- de verschillende marketingmixinstrumenten (product, prijs, plaats en promotie) herkennen en toepassen

## BESCHRIJVING MODULE-EENHEID COMMUNICATIE

Deze module-eenheid is één van de drie modules in de propedeusemodule basisvaardigheden praktijkgericht onderzoek en communicatie. Deze module kan vrijgesteld worden als je kunt aantonen al eerder op minimaal hbo-niveau ervaring te hebben opgedaan met onderwijs en toetsing in communicatieve vaardigheden.

Communicatie vormt de basis voor iedere interactie met klant, patiënt, arts, collega's en ieder ander met wie je contact hebt. Communicatie beïnvloedt voor het overgrote deel de resultaten en het succes van je werk (<https://www.nivel.nl/databank-communicatie>). Binnen de zorg blijkt dat therapietrouw, verbetering van leefstijl en/of gezondheid vragen om effectieve communicatie van de professional. Maar communicatie is in elke professionele werkcontext van uiterst belang om doelstellingen te bereiken. Zonder goede communicatie geen succes!

Je maakt in deze module kennis met basisgespreksvaardigheden. In de hoofdfase zet je die in alle gesprekken die je met cliënten, vakgenoten of collega's uit andere disciplines hebt. In de hoofdfase wordt daarbij specifiek ingegaan op coaching, motivational interviewing, lastigegespreksvoering enzovoort.

In de basismodule leer je vaardigheden die je als gespreksleider inzet bij gesprekken met een of meerdere uiteenlopende gesprekspartners, uiteenlopende doelstellingen en uiteenlopende belangen. Naast het voeren van deze gesprekken en het inzetten van deze vaardigheden ga je ook gesprekken analyseren op doelmatigheid, ingezette vaardigheden, inhoud, procedure, interactie en emotie. Je kunt van communicatieve uitingen het inhoudelijke, expressieve, relationele en appelerende aspect onderscheiden. Ten slotte betrek je de analyse op jezelf en reflecteer je op je kwaliteiten en verbeterpunten als gespreksleider.

### LEERUITKOMST

De professional leidt (groeps)gesprekken met klanten/cliënten/collega-professionals vanuit vooraf vastgestelde doelstellingen. De professional gebruikt basisgespreksvaardigheden als luisteren, samenvatten en doorvragen, herkent en vermijdt suggestieve vragen, kan parafraseren, reflecteren en verschillende functies van communicatieve uitingen onderscheiden. Na afloop reflecteert de professional op methodische wijze op het al dan niet behalen van de doelstellingen en verwerkt hier feedback van collega-professionals en gesprekspartners in.

## BESCHRIJVING MODULE-EENHEID KWANTITATIEF ONDERZOEK

Deze module-eenheid "Kwantitatief Onderzoek" is één van de drie modules in de propedeusemodule "Basisvaardigheden Praktijkgericht Onderzoek en Communicatie". Deze module kan vrijgesteld worden als je kan aantonen al eerder op minimaal hbo-niveau ervaring te hebben opgedaan met kwantitatief praktijkonderzoek. In deze module staan vaardigheden centraal die voedingskundigen en diëtisten nodig hebben om op gestructureerde wijze kwantitatieve gegevens te onderzoeken. In alle hoofdfasemodules komen deze terug in uit te voeren beroepstaken.

### BESCHRIJVING VAN DE OPDRACHT & BEOORDELINGSMODEL

Je kunt deze opdracht alleen doen of samen met anderen. Als je samenwerkt, kies je dezelfde onderzoeksvraag en -methode, maar je voert het onderzoek, de analyse en de presentatie wel alleen uit.

Je krijgt de keuze uit vijf voorbeeld-onderzoeksvragen, die je kunt aanpassen naar eigen wens. Ook kun je je laten inspireren door voorbeeld posters.

Na het formuleren van de onderzoeksvraag bepaal je de kwantitatieve onderzoeksmethode. Vervolgens voer je je onderzoek uit met ten minste 15 deelnemers, door bijvoorbeeld een meting bij hen uit te voeren of een vragenlijst af te nemen, en analyseer je de resultaten. Met deze resultaten beantwoord je de onderzoeksvraag. Ten slotte kijk je kritisch terug op het onderzoeksproces en ken je je eigen onderzoek een waarde toe ten opzichte van andere onderzoeken.

Je maakt vervolgens een onderzoeks poster en presenteert deze. De vorm voldoet aan de onderzoeksconventies en bevat dus een (korte) beschrijving en/of illustratie(s) van het vooronderzoek, onderzoeksvraag, opzet onderzoek, resultaten en interpretatie. De onderzoeksposter bestaat uit de volgende onderdelen:

- Inleiding: aanleidingen en redenen om onderzoek te doen naar het door jou gekozen onderwerp en/of doelgroep. Dit wordt onderbouwd met bronnen en vormt daarmee het eigenlijke uitgangspunt voor het onderzoek ("er is een probleem"). De inleiding eindigt met een onderzoeksvraag en doelstelling.
- Methoden: korte beschrijving of weergave van de onderzochte populatie (incl. selectiecriteria), onderzoeksmethoden (gehanteerde procedure en meetinstrumenten) en gehanteerde analyse om de verzamelde gegevens betekenis te geven.
- Resultaten: beschrijving of weergave van de onderzoeksgroep (bijv. geslacht, leeftijd en andere relevante karakteristieken) en uitkomsten uit de statistische analyse van de verzamelde gegevens.
- Conclusie: antwoord op de onderzoeksvraag.
- Discussie: korte reflectie op de methodologie (onderzochte populatie en gehanteerde methoden) leidt tot een genuanceerd oordeel over de betekenis van de data en de conclusie. Hierbij wordt ook gebruikgemaakt van andere onderzoeken (bijv. om methoden en/of uitkomsten van het onderzoek te vergelijken).
- Aanbevelingen: suggesties aan de beroepsgroep omtrent vervolgonderzoek en praktische toepassing van de uitkomsten van het onderzoek worden gedaan.

### LEERUITKOMST

De professional zet op methodische wijze een kwantitatief praktijkonderzoek op binnen een zelfgekozen relevante context en voert dit uit. De onderzoeksvraag bij dit onderzoek vloeit voort uit recente vakliteratuur. Verkregen data worden geïnterpreteerd en kritisch afgezet tegen eerder verkregen (tegen)bewijs. Hieruit vloeit een aanbeveling voort voor collega-professionals. De professional doet hier verslag van.

## BESCHRIJVING MODULE-EENHEID KWALITATIEF ONDERZOEK

Deze module-eenheid is één van de drie modules in de propedeusemodule Basisvaardigheden praktijkgericht onderzoek en communicatie. Deze module kan vrijgesteld worden als de student kan aantonen al eerder op minimaal hbo-niveau ervaring te hebben opgedaan met kwalitatief praktijkonderzoek. In deze module staan vaardigheden centraal die voedingskundigen en diëtisten nodig hebben om op gestructureerde wijze meningen en ervaringen te onderzoeken. In alle hoofdfasemodules komen deze terug in uit te voeren beroepstaken.

### BESCHRIJVING VAN DE OPDRACHT & BEOORDELINGSMODEL

Je kunt deze opdracht alleen doen of samen met anderen. Als je samenwerkt, kies je dezelfde onderzoeksvraag en -methode, maar je voert het onderzoek, de analyse en de verslaglegging wel alleen uit.

Je krijgt de keuze uit vijf voorbeeld-onderzoeksvragen, die je kunt aanpassen naar eigen wens. Ook kun je je laten inspireren door vijf voorbeeldartikelen van derdejaarsstudenten die kwalitatief onderzoek hebben uitgevoerd.

Na het formuleren van de onderzoeksvraag bepaal je de kwalitatieve onderzoeksmethode, uitgaande van een vorm van interviewen. Vervolgens voer je je onderzoek uit met vijf deelnemers, bijvoorbeeld door ze te interviewen of een focusgroep te organiseren, en analyseer je de resultaten. Met deze resultaten beantwoord je de onderzoeksvraag. Ten slotte kijk je kritisch terug op het onderzoeksproces en ken je je eigen onderzoek een waarde toe ten opzichte van andere onderzoeken.

Je schrijft vervolgens een onderzoeksverslag. De vorm voldoet aan de onderzoeksconventies en bevat dus een beschrijving van het vooronderzoek, onderzoeksvraag, opzet onderzoek, resultaten en interpretatie. Het onderzoeksrapport bestaat uit de volgende hoofdstukken:

- Inleiding, aanleidingen en redenen om onderzoek te doen naar het door jou gekozen onderwerp en/of doelgroep. Dit wordt onderbouwd met bronnen en vormt daarmee het eigenlijke uitgangspunt voor het onderzoek ("er is een probleem"). De inleiding eindigt met een onderzoeksvraag en doelstelling.
- Methoden, beschrijving van de onderzochte populatie (incl. selectiecriteria), onderzoeksmethoden (gehanteerde procedure en meetinstrumenten) en gehanteerde analyse om de verzamelde gegevens betekenis te geven.
- Resultaten, beschrijving van de onderzoeksgroep (bijv. geslacht, leeftijd en andere relevante karakteristieken) en uitkomsten uit de analyse van de verzamelde gegevens.
- Conclusie, antwoord op de onderzoeksvraag
- Discussie, reflectie op de methodologie (onderzochte populatie en gehanteerde methoden) leidt tot een genuanceerd oordeel over de betekenis van de data en de conclusie. Hierbij wordt ook gebruikgemaakt van andere onderzoeken (bijv. om methoden en/of uitkomsten van het onderzoek te vergelijken).
- Aanbevelingen, suggesties aan de beroepsgroep omtrent vervolgonderzoek en praktische toepassing van de uitkomsten van het onderzoek worden gedaan.
- Literatuurlijst, in het verslag is gebruikgemaakt van vakliteratuur en daar wordt naar verwezen. De structuur van het verslag en het taalgebruik zijn afgestemd op deze vorm, het publiek (professionals) en het doel.

### LEERUITKOMST

De professional zet op methodische wijze een kwalitatief praktijkonderzoek op binnen een zelfgekozen relevante context en voert dit uit. De onderzoeksvraag bij dit onderzoek vloeit voort uit recente vakliteratuur. Verkregen data worden geïnterpreteerd en kritisch afgezet tegen eerder verkregen (tegen)bewijs. Hieruit vloeit een aanbeveling voort voor collega-professionals. De professional doet hier verslag van.