

bachelor in de voedings- en dieetkunde



HoGent

MENS
EN
WELZIJN

- 01 Faculteit Mens en Welzijn
- 02 Bachelor in de voedings-
en dieetkunde
- 02 Opbouw van de opleiding
- 03 Opleidingstabel
- 05 Inhoud opleidingsonderdelen
eerste modeltraject
- 07 Afgestudeerd. En nu?
- 11 Bezoek ons
- 13 Inschrijven
- 14 Wat/waar

HoGent **DOEN!**

www.hogent.be/fmw

Voor een praktische navigatietool
voor starters aan de HoGent,
raadpleeg ook de GPS-brochure.

HoGent Mens en Welzijn

Staan de mens en zijn omgeving bij jou centraal? Kijk je met een open geest de wereld in? Ben je kritisch ingesteld en schrikt verantwoordelijkheid je niet af? Geloof je in mensen en hun mogelijkheden? Dan ben jij het talent dat we zoeken voor één van onze opleidingen.

HoGent Mens en Welzijn biedt je tien dynamische professioneel gerichte bacheloropleidingen aan die praktijkervaring combineren met een gedegen theoretische basis waarmee je direct aan de slag kan in een ruim werkveld.

Onze opleidingen situeren zich in drie studiegebieden: onderwijs, gezondheidszorg en sociaalagogisch werk op drie verschillende campussen.

We dompelen je onder in een actieve en authentieke leeromgeving met afwisselende werkvormen, geëngageerde lesgevers, een doorgedreven professionele stagebegeleiding (zowel in binnen- als buitenland), competentiegerichte eindevaluaties en een sterke wisselwerking met het werkveld.

Ons netwerk aan partnerorganisaties strekt zich uit over heel Vlaanderen en biedt jou mogelijkheden en kansen. Flexibele leerwegen en een studiebegeleiding op maat helpen je om je slaagkansen te vergroten. De studiebegeleider en de studietrajectbegeleider helpen je waar nodig bij de aanpak van je studie of het uittekenen van je persoonlijk traject.

Kiezen voor één van onze opleidingen is kiezen voor een uitdagende job in een boeiend werkveld.

Campus Schoonmeersen
Gebouw A
Voskenslaan 362
9000 Gent
Bachelor in de orthopedagogie
Bachelor in het sociaal werk

Campus Ledeganck
K. L. Ledeganckstraat 8
9000 Gent
Bachelor in het onderwijs: kleuteronderwijs
Bachelor in het onderwijs: lager onderwijs
Bachelor in het onderwijs: secundair onderwijs

Campus Vesalius
Keramiekstraat 80
9000 Gent
Bachelor in de biomedische laboratorium-technologie
Bachelor in de ergotherapie
Bachelor in de logopedie en de audiologie
Bachelor in de verpleegkunde
Bachelor in de voedings- en dieetkunde

Bachelor in de voedings- en dieetkunde

Voeding voorziet in een primaire behoefte. Maar naast deze behoefte aan 'eten' voor het optimaal functioneren van het lichaam, heeft voeding ook een sociale, culturele en psychologische functie. Als diëtist en voedingsdeskundige ben je actief op verschillende terreinen.

Je geeft adviezen aan bijvoorbeeld sporters, vegetariërs, jonge kinderen of ouderen. Je speelt een belangrijke rol in de totaaltherapie van sommige zieken. In een aantal gevallen houdt de therapie het verstrekken in van medische voeding of van dieetvoeding. Uiteraard hou je rekening met de psychosociale context van je doelgroep.

Wat word ik?

De diëtist(e) is een voedingsdeskundige, zowel voor gezonde als voor zieke mensen. Diëtisten verstrekken advies over de samenstelling van een gezonde voeding en de hygiënische voedselbereiding. Diëtisten vertalen het dieetvoorschrift van de geneesheer in voedingsmiddelen, recepten en menu's. Zij begeleiden en motiveren de patiënt die een dieet volgt. De diëtist(e) werkt zelfstandig of in dienstverband, heel vaak in samenwerking met medici, paramedici en andere gezondheidswerkers. Naast een grondige theoretische kennis en een uitgebreide technische bagage, zijn volgende eigenschappen belangrijk: zin voor verantwoordelijkheid, communicatief talent, zelfstandig kunnen werken, teamgeest, ondernemingszin en kritische ingesteldheid.

MENS EN WELZIJN

opleiding bachelor in de
voedings- en dieetkunde

SERVICEPUNT VOOR STUDENTEN

Campus Vesalius
Keramiekstraat 80
9000 Gent
09 243 23 30
fmw@hogent.be
www.hogent.be/fmw

Opbouw van de opleiding

180 studiepunten

- eerste modeltraject
- tweede modeltraject
- derde modeltraject

Opleiding

In het eerste jaar krijg je inzicht in de processen die plaatsgrijpen tijdens productie, bewaring en bereiding van voedsel. Je leert wat er met dit voedsel gebeurt in ons lichaam. Deze kennis verwerf je in wetenschappelijke en biomedische vakken: toegepaste chemie, levensmiddelen-chemie, biologie, algemene en levensmiddelen-microbiologie en toegepaste fysica. De werking van een gezond lichaam leer je in de opleidingsonderdelen anatomie en fysiologie. Het bewaken van de voedselveiligheid komt aan bod in hygiëne van de voeding en parasietenleer.

In voedingsgerichte vakken staan de basisprincipes van gezonde voeding, productieprocessen en basisreceptuur op het programma. We koppelen de theorie meteen aan de praktijk met veel practica.

Tijdens het tweede jaar gaan we in op voeding vanuit voedingskundig en medisch oogpunt. Een belangrijk onderwerp is de voeding bij ziekte. Daarvoor krijg je theorievakken zoals pathologie of ziekteleer, toegepaste dieetleer, diëtetische levensmiddelenleer en keukentechnologie, opnieuw gekoppeld aan practica en oefeningen. Je verwerft inzicht in de organisatie van een grootkeuken, waar je ook een eerste stage loopt.

In het derde jaar leer je zeer concreet voedings- en dieetadviezen geven op individueel en groepsniveau. Je krijgt ruim de kans om je kennis en verworven competenties in de praktijk te toetsen. Hiervoor kan je ook in het buitenland stage lopen.

Praktijkoefeningen, rollenspel en gevalstudies maken de overstap naar het beroepsleven gemakkelijker. De kroon op je studie is de bachelorproef waarbij je zowel een klinisch onderzoek kan uitvoeren als een voedingsonderzoek.

01

BACHELOR IN DE VOEDINGS- EN DIEETKUNDE

opleidingsonderdelen	semester	studiepunten
totaal		60
Biologie	1	3
Algemene microbiologie	1	3
Levensmiddelenmicrobiologie	2	3
Hygiëne van de voeding en parasietenleer	1	3
Anatomie en fysiologie	2	5
Toegepaste Voedingsleer 1	2	4
Toegepaste chemie	1	7
Levensmiddelenchemie	2	5
Toegepaste fysica	2	3
Levensmiddelentechnologie	1	3
Levensmiddelenleer en wetgeving	1	7
Additieven en verpakkingen	2	3
Familiale keukentechnologie	1	4
Wetenschappelijke documentatie en methodologie	2	4
Psychologie en sociologie	2	3

02

opleidingsonderdelen	semester	studiepunten
totaal		60
Communicatie en gezondheidsbevordering 1	1	3
Toegepaste statistiek	2	3
Biochemie	1	3
Fysiologie van de voeding 1	1	3
Fysiologie van de voeding 2	2	3
Pathologie 1	1	4
Pediatrie en geriatrie	2	3
Toegepaste voedingsleer 2	1	5
Toegepaste dieetleer 1	1	4
Toegepaste dieetleer 2	2	7
Diëtetische levensmiddelenleer en keukentechnologie 1	1	4
Diëtetische levensmiddelenleer en keukentechnologie 2	2	4
Methodiek van het beroep	2	4
Gemeenschapsvoeding	1	4
Voedingswarenanalyse	2	3
Grootkeuken- en hygiënestage	2	3

opleidingsonderdelen	semester	studiepunten
totaal		60
Communicatie en gezondheidsbevordering 2	1	3
Management en recht	1	4
Farmacologie en -dynamie m.i.v. toxicologie	1	3
Pathologie 2	1	3
Toegepaste dieetleer 3	1	7
Diëtetische levensmiddelenleer en keukentechnologie 3	1	3
Organisatie van de gezondheidszorg	1	3
Stages	2	18
Casuïstiek	2	3
Bachelorproef	2	10
Keuzemodule	1	3
Studium generale	1	3
Capita selecta	1	3
Opleidingsonderdeel buiten de opleiding	1	3
Interdisciplinair werken (IDW)	1	3
Stage voedingsindustrie	1	3
Ondernemen	1	3
Motivational Interviewing (MI)	1	3

De recentste versie van de opleidingstabellen vind je op <http://ects.hogent.be>

Inhoud opleidingsonderdelen eerste modeltraject

Anatomie en fysiologie

Tijdens dit opleidingsonderdeel komt de bouw van het menselijk lichaam aan bod met inbegrip van de verschillende stelsels relevant voor de diëtist zoals het spijsverteringsstelsel, het hart- en vaatstelsel, het spierstelsel, het urinaire stelsel, ... Het betreft de kennis van de principes van de werking van een gezond lichaam. Dit opleidingsonderdeel vormt de basis voor onder andere Biochemie, Pathologie en Toegepaste dieetleer.

Toegepaste chemie

Tijdens de toegepaste chemie maken de studenten kennis met de bouw van atomen en moleculen. De belangrijkste anorganische verbindingsmodellen worden toegelicht. De verschillende functionele groepen en bijhorende reacties komen aan bod zodat inzicht verkregen wordt in eigenschappen van anorganische chemische reacties. Tijdens de practica worden in het chemisch laboratorium een aantal praktische toepassingen op de theorie uitgevoerd met het oog op het verwerven van laboratoriumvaardigheden en competenties. De studenten leren omgaan met vakspecifiek materiaal. Het opleidingsonderdeel is in het eerste semester van het eerste modeltraject opgenomen omdat het de basis vormt voor Levensmiddelenchemie.

Levensmiddelenchemie

De levensmiddelenchemie is in het programma opgenomen om inzicht in de eigenschappen en reacties van de organische moleculen bij te brengen. De studenten verwerven de nodige parate kennis betreffende de onderverdeling van de voornaamste bio-organische moleculen: lipiden, proteïnen en gluciden. De studenten leren de opgedane kennis van functionele groepen en bijhorende reacties doortrekken naar de bio-organische moleculen. Tijdens de practica onderzoeken de studenten de eigenschappen van esters, koolhydraten, proteïnen en lipiden. Dit opleidingsonderdeel vormt de basis voor onder andere Biochemie, Fysiologie van de voeding en Voedingswarenanalyse.

Levensmiddelentechnologie

De belangrijkste technologische processen die in de voedingsindustrie toegepast worden op de primaire grondstoffen komen aan bod. Een belangrijke plaats wordt toegekend aan de conserveringstechnieken. De productieprocessen van volgende grondstoffen komen aan bod: granen, zuivel, dierlijke grondstoffen, soja, oliehoudende gewassen, ... Het wordt duidelijk op welke manier de technologie een invloed heeft op de voedingswaarde van het eindproduct. Dit opleidingsonderdeel staat in verband met onder andere levensmiddelenleer m.i.v. wetgeving, hygiëne van de voeding en parasietenleer en familiale keukentechnologie. Het vormt de basis voor onder andere Levensmiddelenmicrobiologie, Toegepaste Voedingsleer en Additieven en verpakkingen.

Levensmiddelenleer m.i.v. wetgeving

Tijdens Levensmiddelenleer wordt het volledige voedingsmiddelenaanbod onder de loep genomen. De producten worden hiervoor ingedeeld in groepen. Tijdens de besprekingen wordt de nadruk gelegd op de samenstelling en het verband met de voedingswaarde. Voor de verschillende voedingsmiddelengroepen worden ook de relevante wettelijke aspecten toegelicht. Zowel de Europese regelgeving komt aan bod als specifieke wetgeving voor België. Dit opleidingsonderdeel vormt de basis voor onder andere toegepaste voedingsleer, fysiologie van de voeding, toegepaste dieetleer, diëtetische levensmiddelenleer en keukentechnologie, voedingswarenanalyse en gemeenschapsvoeding.

Toegepaste Voedingsleer 1

In dit opleidingsonderdeel komen de basisprincipes aan bod van de gezonde voeding vanuit het oogpunt totale bevolking en met focus op bepaalde doelgroepen. De resultaten van de Belgische Voedselconsumptiepeiling worden voorgesteld, het voedingsvoorlichtingsmodel en de aanbevelingen voor het samenstellen van de hoofdmaaltijden en tussendoortjes. Dit opleidingsonderdeel vormt de basis voor onder andere de Toegepaste voedingsleer 2 en de Toegepaste dieetleer.

Levensmiddelenmicrobiologie

In dit opleidingsonderdeel wordt de rol van micro-organismen in levensmiddelen behandeld. De micro-organismen worden ingedeeld, het belang en nuttig gebruik komen aan bod evenals de factoren die hun groei en vermenigvuldiging beïnvloeden. Bijzondere thema's zijn bederf van levensmiddelen, voedselinfecties, voedsel-intoxicaties en conserveringstechnieken. Tijdens de practica voeren studenten onderzoek uit op determinatie en identificatie van bacteriën, kiemgetal-bepalingen, tellingen en sneltechnieken met inbegrip van de kwaliteitsbepalingen op verschillende levensmiddelen.

Familiale keukentechnologie

Tijdens de familiale keukentechnologie worden alle bereidingsprocessen bestudeerd. Er is een duidelijke begripsbepaling van de bereidingstechnieken. Tijdens de practica worden een aantal gerechten bereid als toepassing van de belangrijkste basistechnieken. Er is ook aandacht voor hygiënisch handelen, presentatievaardigheden en het op smaak brengen van gerechten. Extra aandacht wordt gegeven aan het leren omgaan met portiegroottes en aan het leren indelen van de voedingsmiddelen in groepen volgens gemiddelde voedingsstoffenaanbreng. Dit opleidingsonderdeel vormt de basis voor onder andere Gemeenschapsvoeding en Diëtetische levensmiddelenleer en keukentechnologie.

Additieven en verpakkingen

Dit opleidingsonderdeel focust op de voor de diëtist relevante kennis en inzichten betreffende het gebruik van wettelijk toegestane toevoegsels en verpakkingsmaterialen voor voedingsmiddelen. Een diëtist moet in staat zijn om de functie van de aan voedingsmiddelen toegevoegde stoffen uit te leggen, inclusief de voor- en nadelen. De diëtist moet in staat om de voor- en nadelen van bepaalde verpakkingsmaterialen tegen elkaar af te wegen bij het uitkiezen van een verpakkingsmateriaal voor een zelfgemaakte bereiding desgevallend voor de ontwikkeling van een nieuw levensmiddel in de industrie. De verpakking is drager van belangrijke informatie. De betekenis van de vermeldingen, symbolen of figuren worden uitgebreid toegelicht.

Hygiëne van de voeding en parasietenleer

In dit opleidingsonderdeel komen alle aspecten aan bod die er de oorzaak kunnen van zijn dat mensen ziek worden van de geconsumeerde voeding. Zowel de micro- als microbiologische gevaren (waaronder parasitaire voedselinfecties) worden onder de loep genomen met inbegrip van de chemische en fysische gevaren. De wettelijk gehanteerde begrippen, definities, het preventief kwaliteitsbeheersingssysteem (autocontrolesysteem) en de risicoanalyse worden omstandig toegelicht (HACCP, GMP, ...). De diëtist is tijdens zijn handelen ook verantwoordelijk voor de kwaliteit van de voeding op het vlak van hygiëne. Dit opleidingsonderdeel wordt om die reden in het begin van de opleiding aangeboden.

Wetenschappelijke documentatie en methodologie

Dit opleidingsonderdeel heeft tot doel de student op een methodische manier te leren correcte informatie te zoeken uit de Nederlandstalige en anderstalige vakliteratuur. Vakliteratuur betekent dat die verband houdt met de praktijk van de diëtetiek. Studenten worden geïnformeerd over alle aspecten die gepaard gaan met kwantitatief wetenschappelijk onderzoek. Er wordt inzicht bijgebracht in de complexiteit van de meting van de voedingsgewoonten bij de algemene bevolking en bij de individuele patiënt / cliënt. Het opleidingsonderdeel draagt bij tot het kritisch vermogen bij de interpretatie van studieresultaten uit de diverse types van onderzoek naar de relatie voeding en gezondheid. In de oefeningen wordt een project opgenomen ter uitdieping van deelaspecten i.v.m. Voedings-epidemiologie (modeltraject 1) en ter voorbereiding van de oefeningen Toegepaste statistiek (modeltraject 2).

Afgestudeerd. En nu?

Verder studeren

Ook als je al een diploma hoger onderwijs op zak hebt, kan je overwegen om een extra opleiding te volgen. Continu bijscholen en specialiseren is immers een must in het kader van het behoud van de beroepstitel. De HoGent biedt je tientallen mogelijkheden om je competenties te verbreden of zelfs een volledig nieuwe weg in te slaan. We bieden postgraduat, bachelor-na-bacheloropleidingen, een master-na-masteropleiding en een hele resem navormingen aan. Op die manier verhoog je je kans op een succesvolle intrede op de arbeidsmarkt.

Voor verdere informatie inzake relevante opleidingen zie <http://hogent.be/fmw>

Aan het werk

De voedingsbranche is zeer ruim en beslaat zowel de non-profitsector als de profitsector. Als voedingsdeskundige/diëtist kan je terecht in:

- de intra- en extramurale gezondheidszorg (ziekenhuizen, rust- en verzorgingstehuizen, poliklinieken, ziekenfondsen, groepspraktijken en zelfstandige praktijken)
- organisaties die zich focussen op gezondheidsbevordering
- de cateringsector
- voedingsbedrijven
- overheidsinstanties (eetwareninspectie)
- toegepast wetenschappelijk voedingsonderzoek
- onderwijs

In deze functies kan je dieet- en voedingsbehandelingen geven, informatie en advies verstrekken over gezonde voeding, eetgedrag, voedingsmiddelen, voedselbereiding en -distributie. Je bewaakt de kwaliteit op nutritioneel, sensorisch en microbiologisch vlak en het hygiënisch handelen met aandacht voor duurzaamheid. Je werkt projecten uit rond voeding en gezondheid, je helpt voedingsonderzoeken opzetten en uitvoeren of je bent vertegenwoordiger van (dieet)voedingsmiddelen.

Kortom, bachelor in de voedings- en dieetkunde is een veelzijdige opleiding met talloze mogelijkheden in de beroepswereld.



Praktische info

SID-in's

De HoGent is elk jaar vertegenwoordigd op de studie-informatiedagen (SID-in's) die de Vlaamse overheid in elke Vlaamse provincie organiseert in samenwerking met de Centra voor Leerlingenbegeleiding (CLB). Donderdag en vrijdag zijn gereserveerd voor schoolbezoeken. Op zaterdag staan de SID-in's open voor alle bezoekers. Meer informatie vind je op www.ond.vlaanderen.be/sidin

SID-in West-Vlaanderen

van 9 tot en met 11 januari 2014
Expohallen Roeselare – Roeselare

SID-in Oost-Vlaanderen

van 23 tot en met 25 januari 2014
Flanders Expo – Gent

SID-in Vlaams-Brabant en het Brusselse Hoofdstedelijke Gewest

van 6 tot en met 8 februari 2014
Brabantthal – Haasrode

SID-in Limburg

van 20 tot en met 22 februari 2014
Limburghal – Genk

SID-in Antwerpen

van 13 tot en met 15 maart 2014
Antwerp Expo (Bouwcentrum) – Antwerpen

Infomomenten

De HoGent zet een aantal keren per jaar haar deuren voor je open. We heten je graag welkom:

Infomomenten

- woensdag 12 maart 2014
(van 13.30 tot 16.30 uur)
- zaterdag 28 juni 2014 (van 9.30 tot 12.30 uur)
- zaterdag 6 september 2014
(van 9.30 tot 12.30 uur)

Opendeurdagen

faculteit Mens en Welzijn, Natuur en Techniek,
Bedrijf en Organisatie
zaterdag 26 april 2014 (van 10 tot 17 uur)

School of Arts
zondag 27 april 2014 (van 10 tot 17 uur)

Waar vinden onze opendeurdagen & infomomenten plaats?

Onze faculteiten zijn verspreid over zeven verschillende locaties in Gent en één locatie in Aalst. De opendeurdagen en infomomenten vinden telkens plaats in de faculteit waar de opleiding aangeboden wordt.

Programma

Het programma van de opendeurday en de infomomenten verschilt van opleiding tot opleiding. Meer informatie over de concrete planning, locatie en invulling van de opendeurday en de infomomenten vind je op onze website: www.hogent.be

Openlesdagen

Wil je een voorsmaakje van wat je te wachten staat als student, dan kan je tijdens de openlesdagen samen met onze studenten de lessen bijwonen. Geen betere manier om te proeven van het hoger onderwijs! En achteraf beantwoorden onze studenten graag al je vragen.

Iedereen is welkom, maar vooraf inschrijven is noodzakelijk. Dit kan je doen via www.hogent.be/studeren/aanbod-secundair-onderwijs/live. Daar vind je ook het volledige programma.

Workshops

Tijdens de interactieve workshops werk je heel concreet rond een bepaald onderwerp en ga je zelf aan de slag. Op die manier komt een opleiding echt tot leven. Het aanbod is heel uitgebreid en gevarieerd zodat er voor elk wat wils is. Opgelet: de organisatie van de workshops verloopt steeds in overleg met je secundaire school. Inschrijven gebeurt dus bij voorkeur in klasverband. Voor een overzicht van de workshops, surf naar www.hogent.be/studeren/aanbod-secundair-onderwijs.

Studie- en studietrajectbegeleiding

Misschien heb je al een bepaalde opleiding voor ogen, maar heb je daarbij nog een aantal concrete vragen. Bijvoorbeeld: is mijn vooropleiding voldoende? Welke verschillen zijn er tussen de mogelijke afstudeerrichtingen? Welke eigen accenten legt deze opleiding in vergelijking met eenzelfde opleiding aan een andere instelling, enz ...

Op al deze vragen geven de studietrajectbegeleiders je graag een antwoord. Elke opleiding heeft een studietrajectbegeleider.

Blijf je met vragen zitten over je studiekeuze of twijfel je nog tussen een aantal opleidingen en weet je echt niet welke richting je uit wil? Dan kan je bij de HoGent-studieadviseur terecht voor een persoonlijk gesprek. Je maakt daarvoor best een afspraak zodat we zeker voldoende tijd kunnen vrijmaken voor jou.

groen nummer studieadvies
en studiebegeleiding:
0800 93 243
studieadvies@hogent.be

Tijdens zo'n adviesgesprek kan je samen in kaart brengen waar jouw interesses liggen en hoe deze aansluiten bij de opleidingen van de HoGent.

De contactgegevens van de facultaire studietrajectbegeleiders en de HoGent-studieadviseur vind je hieronder.

Studietrajectbegeleider
Katrien Terwecoren
katrien.terwecoren@hogent.be
09 243 23 16

Cel studieadvies en -begeleiding
Vanessa Claeys
studieadvies@hogent.be
0800 93 243

Inschrijven

Is je studiekeuze gemaakt, dan wil je natuurlijk inschrijven!

Ben je nog nooit eerder ingeschreven aan de HoGent? Registreer je dan online via <https://webreg.hogent.be>. Dankzij de online registratie versnel je de inschrijvingsprocedure. Je moet je daarna wel nog persoonlijk aanmelden op het centraal inschrijvingspunt op campus Schoonmeersen.

Inschrijven aan de HoGent kan je op het centraal inschrijvingspunt op campus Schoonmeersen:

Campus Schoonmeersen
Gebouw B, cafetaria
Valentin Vaerwyckweg 1 (auto)-
Voskenslaan 270
9000 Gent

Data

30 juni - 10 juli 2014

11 augustus - 19 september 2014
(gesloten 15 augustus)

zaterdag 28 juni 2014

zaterdag 6 september 2014
(van 9 tot 16 uur)

Opgelet! Voor alle opleidingen aan de School of Arts schrijf je in op het studentensecretariaat van de School of Arts:

Campus Bijloke
Jozef Kluyskensstraat 2
9000 Gent
www.schoolofartsgent.be/inschrijven

Ben je al eens eerder ingeschreven in het hoger onderwijs, maar is dit jouw eerste inschrijving aan de HoGent? Of wil je inschrijven voor vervolgoopleidingen of afstandsonderwijs? Schrijf je dan in op de studentensecretariaten:

Campus Schoonmeersen
Gebouw A
Voskenslaan 362
9000 Gent
09 242 42 84
fmw@hogent.be
www.hogent.be/fmw

Campus Ledeganck
K. L. Ledeganckstraat 8
9000 Gent
09 243 93 52

Campus Vesalius
Keramiekstraat 80
9000 Gent
09 243 23 30

Documenten

Breng het volgende mee om je in te schrijven:

- je identiteitskaart
- je originele diploma van het hoger secundair onderwijs (wij zorgen voor de kopieën)
- een bankrekeningnummer voor eventuele terugbetaling van studiegeld
- als je al een diploma hoger onderwijs hebt behaald, breng je je originele diploma mee.
- als je al hoger onderwijs volgde, breng je je puntenbriefjes mee van elk jaar.

Kostprijs?

Je hoeft geen cash mee te brengen, want je krijgt na inschrijving een factuur toegestuurd. De meeste studenten die zich voor het eerst inschrijven in het hoger onderwijs kiezen voor een modeltraject van 60 studiepunten.

Het inschrijvingsgeld voor een voltijdse opleiding met diplomacontract in het academiejaar 2014-2015 bedraagt:

- niet-beurstariefstudent: €619,9
- bijna-beurstariefstudent: €409,9
- beurstariefstudent: €103,9

De recentste info vind je op www.hogent.be/inschrijven.

Wat / Waar



Campus Vesalius
Keramiekstraat 80
9000 Gent

Met de wagen

Gebruik de planetjes op www.hogent.be > Hoe vind je ons?

Openbaar vervoer

Neem aan het Sint-Pieters-station tram 4 richting Zwijnaarde(brug) tot aan de eindhalte. Aan de lichten, sla rechts de Haardstedestraat in. Vanaf Gent-Zuid: neem bus 5 richting Zwijnaarde Hekers en stap af aan halte Roelandtplein.

Onthaal

MENS
EN WELZIJN

Campus Vesalius
Keramiekstraat 80
9000 Gent
09 321 21 10
fmw@hogent.be
www.hogent.be/fmw

CENTRALE
ZETEL

Kortrijksesteenweg 14
9000 Gent
09 243 33 33

Faculteiten

MENS
EN WELZIJN

Campus Schoonmeersen
Gebouw A
Voskenslaan 362
9000 Gent
09 242 42 84
fmw@hogent.be
www.hogent.be/fmw

Campus Ledeganck
K. L. Ledeganckstraat 8
9000 Gent
09 243 93 52

Campus Vesalius
Keramiekstraat 80
9000 Gent
09 243 23 30

NATUUR
ENTECHNIEK

Campus Schoonmeersen
Gebouw C
Valentin Vaerwyckweg 1
9000 Gent
09 243 27 00
fnt@hogent.be
www.hogent.be/fnt

Campus Melle
Brusselsesteenweg 161
9090 Melle
09 210 45 00

Proefhoeve Bottelare
Diepestraat 1
9820 Bottelare
09 363 93 00

BEDRIJF
EN ORGANISATIE

Campus Schoonmeersen
Gebouw B
Valentin Vaerwyckweg 1
9000 Gent
09 243 22 00
fbo@hogent.be
www.hogent.be/fbo

Campus Mercator
Henleykaai 84
9000 Gent
09 267 11 00

Campus Aalst
Arbeidstraat 14
9300 Aalst
053 73 07 00

SCHOOL
OF ARTS

Campus Bijloke
Jozef Kluyskensstraat 2
9000 Gent
09 267 01 00
schoolofarts@hogent.be
www.hogent.be/arts

Campus Hoogpoort
Hoogpoort 64
9000 Gent
09 269 20 00

Contact

CENTRALE ADMINISTRATIE

Kortrijksesteenweg 14
9000 Gent
09 243 33 33

CENTRUM VOOR ONDERNEMEN

Kortrijksesteenweg 14
9000 Gent
09 243 24 64
info@centrum-voor-
ondernemen.be

INTERNATIONALISERING

Kortrijksesteenweg 14
9000 Gent
09 243 34 80
international@hogent.be

ONDERZOEK

Campus Schoonmeersen
Valentin Vaerwyckweg 1
9000 Gent
09 243 32 80
onderzoek@hogent.be

SPORTHAL

Campus Schoonmeersen
Sint-Denijslaan 251
9000 Gent
09 244 79 20
sport@hogent.be

STUDENTEN- VOORZIENINGEN

Voskenslaan 38
9000 Gent
09 243 37 38
stuvo@hogent.be

STUDIEADVIES

Kortrijksesteenweg 14
9000 Gent
0800 93 243
studieadvies@hogent.be

STUDENTENRAAD

Campus Schoonmeersen
Gebouw D
Valentin Vaerwyckweg 1
9000 Gent
09 243 35 98
studentenraad@hogent.be

STUDENTENRESIDENTIES

09 243 37 38
huisvesting@hogent.be

Campus Vesalius
Keramiekstraat 80
9000 Gent

Campus Mercator
Nonnemeersstraat 21
9000 Gent

Colofon

hoofdredactie
Kristien Lievens

redactie
Heidi Moels
Kelly Ott

fotografie
Luk Monsaert, archief HoGent

druk
Goekint Graphics

datum
januari 2014

vu
Directie Onderwijs
Kortrijksesteenweg 14
9000 Gent

biomedische laboratoriumtechnologie
ergotherapie
kleuteronderwijs
lager onderwijs
logopedie en audiologie
orthopedagogie
secundair onderwijs
sociaal werk
verpleegkunde
voedings-en dieetkunde

bedrijfsmanagement
office management
retailmanagement
toegepaste informatica

agro-en biotechnologie
chemie
elektromechanica
houttechnologie
modetechnologie
textieltechnologie
vastgoed