



More VD in de Kempen

De kracht van samenwerking

“

“afstemmen van taken en opdrachten op lokale maatschappelijke relevante vraagstukken is één van onze toekomstprioriteiten”

THOMAS
MORE

More Voedings- en Dieetkunde in de Kempen

De kracht van samenwerking

De opleiding Voedings- en Dieetkunde van Thomas More droomt ervan zijn netwerk verder uit te breiden en regionaal te verankeren via duurzame en actieve samenwerking.

Wij geloven er in dat het bundelen en delen van elkaars noden en krachten bijdraagt aan een gezondere en milieuverantwoorde samenleving.

Met deze brochure willen wij:

- tonen wie we zijn als opleiding, waar we voor staan en wat we als opleiding aanbieden en verwachten van samenwerking
- de expertise van een voedings- en dieetkundige extra in de verf zetten
- polsen naar de noden van het werkveld
- taken en opdrachten op elkaar afstemmen voor een optimaal resultaat

'Omdat samenwerken met de opleiding Voedings- en Dieetkunde binnen Thomas More veel voordelen biedt'

- toegang tot faciliteiten en middelen
- toegang tot actuele ontwikkelingen in het vakdomein
- toegang tot een pool van getalenteerde studenten want een frisse kijk impliceert nieuwe ideeën en benaderingen
- mogelijkheden voor gezamenlijk onderzoek en ontwikkeling, labs om iets nieuws te leren kennen en uit te testen
- meteen inzetbare toekomstbestendige professionals die milieuverantwoorde en gezonde voeding weten te verenigen

'Omdat het afstemmen van taken en opdrachten op lokale maatschappelijke relevante vraagstukken één van onze toekomstprioriteiten is'

- willen we proactief ons aanbod vanuit ons opleidingskader en opleidingsonderdelen zichtbaar maken
- willen we ruimte geven aan studenten om initiatief te nemen en te experimenteren in een veilige omgeving en maatschappelijke engagement een gezicht geven

'Omdat evidence based handelen één van onze prioriteiten is en blijft'

Datagestuurde werken wordt steeds belangrijker in de samenleving. Een goed uitgerust skills lab als innovatieve leeromgeving bereidt onze studenten voor als 'future proof' professionals. Maar deze investering biedt ook professionaliseringskansen en stimuleert transdisciplinaire initiatieven met zowel interne als externe partners op vlak van onderzoek, onderwijs en maatschappelijke dienstverlening.

'Omdat verlengen van de levensduur in goede gezondheid één van de interfederaal gezonde doelen is'

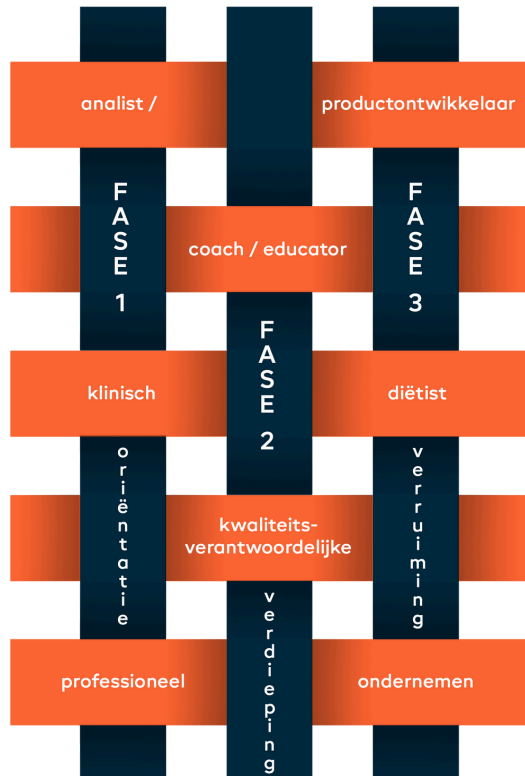
Tijdens de interministeriële conferentie Volksgezondheid werden recent interfederaal gezonde doelstellingen goedgekeurd als kompas voor een gezondheidsbeleid op lange termijn (persmededeling 17/4/2024).

Het verlengen van de levensduur in goede gezondheid, het verminderen van de gezondheidsongelijkheden en het verzekeren van een zo goed mogelijk leefmilieu worden als prioriteiten naar voor geschoven. Voedingsgewoonten maken deel uit van de beïnvloedbare prioritaire gedragsindicatoren.

Een voedings- en dieetkundige heeft hier een belangrijke rol en we hopen dat samenwerking en meer bekendheid met de brede expertise van een voedings- en dieetkundige toekomstperspectief biedt voor diëtisten in de regio.

Voor meer info en een actualisatie van deze brochure verwijzen we verder naar **onze alumni pagina: Biowetenschappen en Chemie**, op de Thomas More website.

Opleidingskader



Bovenstaand opleidingskader illustreert de opbouw van ons programma doorheen de 3 fasen en op welke beroepsrollen de opleiding studenten voorbereidt.

Infrastructuur opleiding Voedings- en Dieetkunde

Sensorisch labo - P104

Dit labo beschikt over een goed uitgeruste keuken met ijskast, diepvries, inductiekookplaten, microgolfovens en gewone ovens en een sensorisch proeflokaal.

In het sensorisch proeflokaal zijn 9 testhokjes aanwezig.

Het cursusmateriaal omvat een stappenplan voor het uitvoeren van een sensorisch onderzoek.

Didactische keuken - O106 en O109

De didactische keuken bestaat uit 2 praktijkruimtes: een keuken en een instructie-eetlokaal.

In de keuken zelf zijn 4 heteluchtovens, 2 combi microgolfovens en 2 combi koelkast-diepvriezers aanwezig alsook kleine elektrische toestellen en ander keukenmateriaal. Droge voeding en non-food worden opgeslagen in ingebouwde kasten. Er zijn ook 20 individuele keukenblokken met inductiekookplaat, afwas- en spoelbak en kasten met kookgerei. Vooraan bevindt zich een demonstratieblok.

De keukeninrichting voldoet aan de hygiënenormen die gelden voor didactische keukens en alle elektrische keukentoeestellen worden nagekeken op werking en veiligheid.

Daarnaast is er een instructie- eetlokaal met een verplaatsbaar digitaal bord.



Skillslab - E114

Het skillslab biedt ruimte aan maximum 16 personen en is uitgerust met tafelblokken.

Het is ingedeeld in zones die enerzijds een ziekenhuissetting, anderzijds een consultatieruimte nabootsen.

Het skillslab is uitgerust met educatiemateriaal en enkele toestellen.



Toestellen en materialen skillslab

Basisuitrusting

- **Educatiemateriaal**
 - Folders van het Vlaams Instituut Gezond Leven, het Voedingsinformatiecentrum Nice, ... ;
 - Verpakkingen, inhoudsmaten zoals glazen, tassen, borden, lepels, ... ;
 - Portiegroottes voedingsmiddelen: life form replica, portiegrootteboek;
 - Life form replica: spieren, vetmassa.
- **Simulatiemateriaal**
 - Ziekenhuissetting: ziekenhuisbed, zetel, tafeltje, statief;
 - Consultatieruimte: vitrinekast met educatiemateriaal, bureau en rek met folders;
 - Simulatiebrillen visuele beperking.
- **Materiaal lichaamsbeweging**
 - 2 steps: Domyos ST 660
- **Meetmateriaal: antropometrie**
 - 4x Huidplooiometer
 - Meetlinten
 - 1 digitale weegschaal SECA
 - 1 digitale weegschaal SECA met geïntegreerde module voor BMI berekening en meetlat
- **Meetmateriaal: handknijpkracht**
 - 2x Jamar Handdynamometer
- **Indirecte calorimeter**
 - Q-NRG van de firma [Cosmed](#), incl. mobiele onderzoekstafel en laptop (**BESCHIKBAAR VANAF OKTOBER 2024**)
- **BIA-toestel**
 - Bio-elektrische Impedantie analyse toestel: [Bodystat 1500MDD](#)
 - Bio-elektrisch Impedantie analyse toestel: [Seca mBCA 555](#)



Meettoestellen Nutritional Assessment

Het skillslab is uitgerust met enkele meettoestellen. Datagestuurd handelen wordt immers steeds meer de norm in het evidence based handelen. Elektrische toestellen worden jaarlijks nagekeken op werking en veiligheid en bepaalde toestellen worden gekalibreerd.

Meer informatie over de metingen is terug te vinden op Nutritional Assessment Platform (nutritionalassessment.nl), waar verschillende methoden worden beschreven om een grondige beoordeling van de voedingstoestand uit te voeren.

Deze benaderingen omvatten niet alleen gewichts- en BMI-metingen, maar ook geavanceerde technieken zoals bio-elektrische impedantieanalyse (BIA), die de samenstelling van het lichaam in termen van vetmassa, vetvrije massa en vochtstatus kan bepalen. Deze uitgebreide benadering biedt een holistisch inzicht in de voedingstoestand en lichaamssamenstelling waardoor het mogelijk is om meer gerichte en gepersonaliseerde interventies te ontwikkelen.

Het is een meerwaarde in volgende settings: gezondheidszorg (eerste- en tweede lijn), ouderenzorg (opsporen van ondervoeding en sarcopenie), klinisch onderzoek, sportinstellingen en -organisaties, bedrijfsgezondheidszorg (bedrijven, maar ook brandweer, politie, ...),

De opleiding ondersteunt het werkveld bij het gebruik van de toestellen.

Indirecte calorimeter: COSMED QNR-G

Q-NRG is een draagbare metabole monitor, ontworpen voor het meten van energieverbruik in rust (REE) bij zowel zelfstandig ademende personen.

Indirecte calorimetrie met de COSMED QNR-G meet zuurstofverbruik (VO₂) en koolstofdioxideproductie (VCO₂) om het energieverbruik in rust (REE) te berekenen a.d.h.v.de Weir-formule.

REE bepaalt de basale voedingsbehoeften en helpt bij het plannen van voedingsdoelen. Het rustenergieverbruik vertegenwoordigt de minimale caloriebehoefte voor vitale orgaanfunctie in rust.



BIA-toestel: Seca mBCA 555

De Seca mBCA 555 is een medisch gevalideerd BIA-toestel voor personen vanaf 5 jaar. De metingen gebeuren rechtstaand met 8 meetcontacten en omvatten een ultrasonische lengtemeter en cloud-gebaseerde software seca analytics 125. Het biedt snelle metingen, gegevensoverdracht en grafische weergave van resultaten, gebruikt voor nutritioneel en functioneel assessment, en het monitoren van veranderingen in lichaamssamenstelling.

Het toestel bepaalt lengte, gewicht, BMI, energieverbruik (rustmetabolisme en totaal energieverbruik), vetmassa, skeletspiermassa, skeletspiermassaindex, vetmassaindex, visceraal vetweefsel, vochtstatus,

Resultaten kunnen vergeleken worden met andere individuen van hetzelfde geslacht, leeftijd en BMI, etnische groep en drempelwaarden. Resultaten kunnen bij herhaalde metingen ook gebruikt worden om evoluties en effecten van een interventie op te volgen.



BIA-toestel: Bodystat 1500MDD

De Bodystat 1500MDD is een draagbaar, batterij-aangedreven bio-impedantie analyse (BIA) toestel dat de impedantiewaarde van het lichaam meet met behulp van elektroden terwijl de persoon ligt.

Gebruikers kunnen geslacht, leeftijd, lengte, gewicht en activiteitsniveau invoeren.

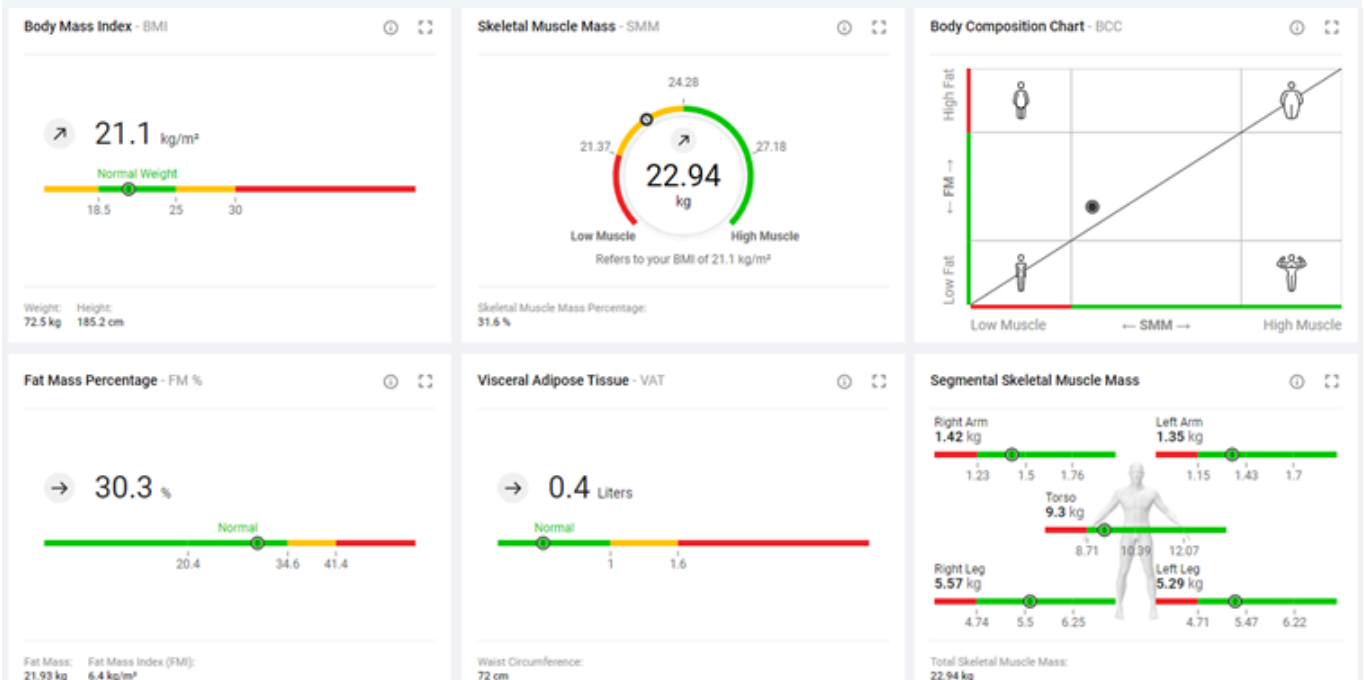
Deze niet-invasieve en snelle methode geeft een volledige analyse van de lichaamssamenstelling op het scherm weer en is gelinkt aan een softwareprogramma BIAS Pro.

Het toestel berekent lichaamsvet, vetvrije massa, droge vetvrije massa, extra- en intracellulair vocht, basaal metabolisme (BMR), BMI, taille-heupverhouding, geschatte lichaamsvetmassaindex, vetvrijmassaindex en biedt een marker voor algemene gezondheid.



Figuur voorbeeld eigen meting Voedings- en Dieetkunde

Onderstaande voorbeelden van een eigen meting met Seca mBCA 555 illustreert de vele mogelijkheden van grafische weergave van de lichaamssamenstelling.



Mogelijke projecten in relatie tot opleidingsonderdelen

Brengt het overzicht van onze infrastructuur, toestellen en materialen jullie op ideeën? Hebben jullie daarbij nog vragen? Aarzel dan niet om ons te contacteren en/of een project aan te vragen (zie verder).

Of laat jullie inspireren door onze ideeën. Wij bieden namelijk binnen het opleidingsprogramma van onze studenten heel wat beroepsgerichte opdrachten aan. En er zullen zeker studenten zijn die graag iets willen uitwerken dat echt van nut kan zijn in de werkomgeving waar ze later terecht kunnen komen.

Vanuit verschillende opleidingsonderdelen (vakken) zien wij een aantal kansen die passen binnen de leerdoelen van een bepaald vak. Hieronder volgt een overzicht om de keuze te vergemakkelijken. We hielden het bewust vaag om meer ruimte te maken voor concrete invulling door jullie in overleg met de vakdocent. Het overzicht is opgebouwd volgens de volgorde waarin de studenten de vakken aangeboden krijgen in het curriculum.

Naast de contactpersoon/vakdocent kan je ook de fase en het semester terugvinden waarin het vak wordt georganiseerd, of het een groeps- of individuele opdracht kan zijn en hoeveel studiebelastinguren (SBU) wij voor deze opdracht voorzien per student.

Om praktische redenen verzamelen we de **aanvragen** graag tegen deadline 1. Deze is afhankelijk van het semester waarin het vak wordt georganiseerd. Kijk dus goed na in onderstaand schema in welk semester de opdracht valt.

- Voor **semester 1** vakken dient de aanvraag te gebeuren **voor 1 september**.
- Voor **semester 2** dient de aanvraag te gebeuren **voor 1 januari**.

De aanvrager mag de definitieve uitwerking verwachten tegen deadline 2 tenzij een ander haalbaar voorstel wordt overeengekomen. Deze is afhankelijk van het semester waarin het vak wordt georganiseerd. Kijk dus goed na in onderstaand schema in welk semester de opdracht valt.

- Voor **semester 1** vakken is dit **13 december**.
- Voor vakken in **semester 2** is dit **16 mei**.

Opleidingsonderdeel	Mogelijke projecten/opdrachten	Leerdoelen
Workshops gezonde voeding: verruiming Fase 1 - Semester 2 marleen.vanloo@thomasmore.be	SBU 8 Groepsopdracht: 4 studenten Organisaties met een nood aan voorlichting over de voedings- en bewegingsdriehoek voor volwassenen bieden een doelgroep aan. Studenten organiseren op de campus of op locatie een interactieve workshop (praktische oefeningen, productinformatie, kookworkshop,...).	De student past de wetenschappelijke achtergronden van de Vlaamse voorlichtingsmodellen toe in een voorlichtingsactiviteit voor externen (voor bepaalde doelgroep of in eigen kring).
Catering en management Fase 2 - Semester 1 karin.vanael@thomasmore.be	SBU 20 Groepsopdracht: 4 à 5 studenten De voedingsdienst vraagt aan studenten om een 3-weken menucyclus uit te werken voor een bepaalde doelgroep/instelling. Zij houden hierbij rekening met de richtlijnen omtrent gezonde voeding en voedselveiligheid maar ook met de vereisten van de voedingsdienst die de opdracht aanbiedt. De studenten krijgen de mogelijkheid om de situatie ter plaatse te analyseren en vragen te stellen om deze menucyclus te kunnen uitwerken.	De student stelt een menucyclus op voor een specifieke doelgroep en evalueert deze op vlak van menuleer, gezonde voeding, duurzaamheid, mogelijkheden van de grootkeuken en voedselveiligheid.

Opleidingsonderdeel	Mogelijke projecten/opdrachten	Leerdoelen
Gezondheidseducatie Fase 2 - Semester 1 marjan.hapers@thomasmore.be	SBU 4 à 6 Klassikale voordracht en eventuele naverwerking in kleine groep van 4 studenten Het werkveld (bedrijf, gemeente, school, organisatie,...) komt spreken over de manier van aanpak bij het implementeren van projecten rond preventie / gezondheidseducatie (bij voorkeur over voeding) binnen een bepaald werkdomein, bv. bedrijf, gemeente,... Samen met de studenten wordt nagegaan wat de verschillende stappen zijn in het proces en hoe dit ervaren wordt.	De student vertaalt gezondheidseducatie naar verschillende werkterreinen. De student kan bestaande gezondheidsprojecten kritisch bespreken.
Voeding voor doelgroepen Fase 2 - Semester 1 marleen.vanloo@thomasmore.be	SBU 15 Groepsopdracht: 2 studenten Het werkveld biedt anonieme cliëntgegevens aan uit een bepaalde doelgroep en formuleert hulpvragen. Doelgroepen zijn: gezonde zuigelingen, peuters en kleuters, schoolkinderen en jongeren, ouderen, zwangere vrouwen, sporters, vegetariërs, personen met een beperking. Studenten analyseren de gegevens, beantwoorden de hulpvragen en formuleren een doelgericht voedingsadvies.	De student formuleert schriftelijk een correct antwoord op hulpvragen van een gesimuleerde cliënt. De student werkt een opgegeven casus uit waarbij men cliëntgegevens analyseert, interventiedoelen bepaalt en een gepast voedingsadvies formuleert.
Workshops dieetleer Fase 2 - Semester 2 aline.pieters@thomasmore.be	SBU 8 Groepsopdracht: het aantal studenten wordt bepaald afhankelijk van de omvang van de opdracht Studenten werken educatiemateriaal uit en /of helpen een workshop in het werkveld mee uitvoeren. Dit project kan bv. in het kader van de week van de diëtist of een intern georganiseerde themadag.	De student verbreedt en verdiept zijn kennis en vaardigheden in samenwerking met het werkveld. De student past dit toe op diverse doelgroepen.
Wetgeving en voedselproductie Fase 3 - Semester 1 marjan.hapers@thomasmore.be	SBU 3 à 4 Individuele opdracht, met overleg indien nodig Het werkveld biedt een casus aan met een vraag waarop het antwoord te vinden is in de Warenwetgeving. Studenten gaan op zoek naar het antwoord om zo te leren werken met de Warenwetgeving.	De student zoekt specifieke informatie inzake warenwetgeving op in de digitale versie van de warenwetgeving.

Opleidingsonderdeel	Mogelijke projecten/opdrachten	Leerdoelen
<p>Casuïstiek en communicatie Fase 3 - Semester 1 aline.pieters@thomasmore.be</p>	<p>SBU 4 Individuele opdracht</p> <p>Het werkveld brengt een goed gedocumenteerde casus met eerder complexe klinische problematiek aan. (oncologie, short bowel, allergieën, COPD).</p> <p>Studenten werken de casus uit (met eventueel de uitwerking van educatiemateriaal). De uitwerking en het educatiemateriaal wordt aan het werkveld bezorgd.</p> <p>SBU 4 Groepsopdracht: 3 studenten</p> <p>Het werkveld stuurt een kleine groep van patiënten door voor een BIA meting of indirecte calorimetrie.</p> <p>Hiervoor worden vaste meetmomenten voorzien in overleg met het werkveld doorheen semester 1.</p> <p>De metingen gebeuren onder begeleiding van een docent. Het werkveld ontvangt per patiënt een gedetailleerd verslag van de meting.</p>	<p>De student voert de stappen van het diëtistisch consult correct uit, aangepast aan de individuele hulpvraag.</p> <p>De student communiceert mondeling en schriftelijk op een professionele manier, aangepast aan de gesprekspartner(s)/doelgroep.</p>
<p>Evidence-based diëtetiek Fase 3 - Semester 1 aline.pieters@thomasmore.be</p>	<p>SBU 100 Individuele opdracht</p> <p>Het werkveld biedt een casus aan met een specifiek klinisch probleem. Samenwerking met klinische sector en eerstelijns is mogelijk.</p> <p>De studenten formuleren vanuit de casus een beantwoordbare klinische onderzoeksvraag.</p> <p>Vervolgens doen ze een grondige literatuurstudie waarbij ze tot een gefundeerd standpunt komen volgens de richtlijnen van EBD.</p> <p>Dit wordt vertaald naar een factsheet voor een niet-professional en vervolgens ook naar de specifieke context van de casus, met een duiding van de relevante wetenschappelijke inzichten en een schematisch overzicht van de voor- en nadelen op maat van de patiënt.</p>	<p>De student neemt een gefundeerd standpunt in over een klinisch probleem aan de hand van de eerste 4 stappen van Evidence Based diëtetiek.</p> <p>De student vertaalt het gefundeerd standpunt naar de specifieke context van de casus.</p>
<p>Verdiepingstraject eerste lijn Fase 3 - Semester 1 veerle.huysmans@thomasmore.be</p>	<p>SBU 10 Groepsopdracht: 2 studenten</p> <p>De HAIO of huisarts biedt een casus aan (patiënt met voedingsgerelateerd gezondheidsprobleem) uit zijn/haar praktijk.</p> <p>De student interpreteert de patiëntgegevens, formuleert de diëtistische diagnose en behandeldoelen en werkt op basis hiervan een voedingsadvies op maat van de patiënt uit.</p> <p>Daarna gaan de studenten en de HAIO/huisarts in gesprek met als doel tot een interdisciplinair zorgplan te komen.</p>	<p>De student stelt via interdisciplinair overleg een wetenschappelijk onderbouwd zorgplan (incl. uitgewerkt dieetadvies) op volgens de behoeften van de hulpvrager.</p>

Opleidingsonderdeel	Mogelijke projecten/opdrachten	Leerdoelen
Verdiepingstraject gezondheidseducatie Fase 3 - Semester 1 marjan.hapers@thomasmore.be	SBU 75 Groepsopdracht: 3 à 4 studenten Het werkveld biedt een bepaalde doelgroep aan en formuleert een onderwerp en een doelstelling voor een voorlichtingsactiviteit. Doelgroepen kunnen zijn: gezonde zuigelingen, peuters en kleuters, schoolkinderen en jongeren, ouderen, zwangere vrouwen, sporters, vegetariërs, kansengroepen,... Studenten verdiepen zich in de informatiebehoefte en werken een voorlichtingsactiviteit planmatig uit. Studenten voeren deze voorlichting interactief en motiverend uit en evalueren deze na afloop.	De student voert een planmatig uitgewerkte voorlichting gestructureerd, interactief en motiverend uit.
Verdiepingstraject kwaliteitsmanagement voedselproductie Fase 3 - Semester 1 lise.bruyninckx@thomasmore.be	SBU 30 Groepsopdracht: 3 à 4 studenten De voedingsdienst van een instelling of de kwaliteitsdienst van een bedrijf vraagt de studenten een opleiding omtrent voedselveiligheid uit te werken en te geven aan het personeel. Het werkveld geeft de mogelijkheid aan de studenten om de keukenwerking te analyseren adhv een hygiëne-audit. Het thema van de opleiding wordt bepaald adhv de resultaten van de audit en/of in samenspraak met de kwaliteitscoördinator. Het werkveld voorziet 2 uur voor de opleiding ter plaatse en maakt het personeel vrij om de opleiding te kunnen volgen.	De student geeft een opleiding op niveau van de doelgroep volgens de vooropgestelde richtlijnen.
Professionele ontwikkeling 3 – integrale eindopdracht *		
Stage **		

*
 Het is mogelijk dat een projectuitwerking meer tijd vraagt voor uitwerking en opvolging. Dan kan dit nog altijd een plaats krijgen in het kader van een integrale eindopdracht waar studenten doorgaans met 3 aan werken gedurende de afstudeerfase (semester 1 + 2) met een studiebelastingstijd van 250 uur per student. Hiervoor kan contact opgenomen worden met Lise Bruyninckx.

Het werkveld biedt een probleemstelling/onderzoeksvraag aan vanuit de praktijk. De studenten geven een wetenschappelijk onderbouwd antwoord op de onderzoeksvraag door een projectplan (plan van aanpak) uit te werken en (een) eindproduct(en) te ontwikkelen dat de huidige praktijksituatie kan verbeteren of ze ontwikkelen nieuwe ideeën die kunnen bijdragen aan de vernieuwing van het beroep.

**
 Als de opdracht op de werkvloer zelf kan of moet uitgevoerd worden, kan overwogen worden om een stage van 3, 5 of 8 weken aan te bieden. In dat geval kan contact opgenomen worden met Veerle Huysmans.

Praktische afspraken

Bij de start van het academiejaar leggen we deze plannen ook voor aan onze studenten. Wij zijn steeds benieuwd naar hun ideeën en dagen hen graag uit om écht in het werkveld aan de slag te gaan.

Bij het verwezenlijken van onze droom naar duurzame en actieve samenwerking en het bundelen van krachten horen ook enkele onderlinge afspraken.

We wijzen erop dat het gebruik van onze infrastructuur, materialen en toestellen enkel mogelijk is in het kader van een ingediend en goedgekeurd project.

Heb jij interesse om een project aan te vragen maar zit je nog met enkele vragen?

Neem dan contact op met de projectcoördinator Marleen Van Loo

- via mail: marleen.vanloo@thomasmore.be
- of telefonisch: 014 80 22 27

Heb je al een idee en wil je een project indienen op basis van uw en/of onze inspiratie?

- Vul dit formulier in: forms.office.com/e/22Cfcxfsif
- Kijk goed naar de deadlines van aanvragen en eindresultaat.
- Wij nemen verder contact met u op voor verdere invulling en opvolging.

Wat als een project in de startblokken zit?

- Er wordt een dienstverleningsovereenkomst opgesteld en ondertekend met onderlinge afspraken en een verdere concretisering van het project. Deze omvat afspraken omtrent eigenaarschap, wederzijdse verwachtingen en afspraken m.b.t. gebruik van diensten, goederen en toestellen.
- Het is mogelijk dat er voor het gebruik van diensten, materialen, toestellen en goederen van Thomas More een financiële tegemoetkoming wordt gevraagd. Als dit van toepassing is, wordt dit vooraf besproken en vastgelegd en mee opgenomen in de dienstverleningsovereenkomst.

Heb je nog vragen m.b.t. de dienstverleningsovereenkomst?

Contacteer de opleidingsmanager van Voedings- en Dieetkunde, Hilde Boeckx

- via mail: hilde.boeckx@thomasmore.be
- of telefonisch: 014 80 22 23 - 0498 15 21 42



Wat mag je van de opleiding verwachten?

De opleiding engageert zich voor:

- De nodige documenten
- Het inbedden in het opleidingsprogramma en het toewijzen van een vakdocent
- Logistieke en inhoudelijke ondersteuning op de campus Geel van Thomas More zoals bv. het reserveren van lokalen en het gebruik van materialen en toestellen door de student.
- Het informeren van de studenten inzake procedures voor het gebruik van materialen en toestellen en het informeren van opdrachtgevers indien van toepassing

Wat verwachten we van de opdrachtgever?

- Contactpersoon en contactgegevens voor verdere communicatie en opvolging
- Overleg met de vakdocent omtrent concrete verwachtingen en opvolging
- Logistieke ondersteuning indien opdracht uitgevoerd wordt op verplaatsing
- Korte beoordeling tevredenheid proces en product



www.thomasmore.be/ba-vd

 Biowetenschappen en Chemie - Thomas More

 Opleidingen Biowetenschappen en Chemie

 biowetenschappenenchemie.tm

 voedingendieet_tmcampusgeel

**THOMAS
MORE**