





















Planning opleiding 2023-2024

	Datum	9:00-11.00	11.00-12.30	Pauze	13:15-15:00	
1	13-10	Introductie Kennismaking, uitleg van de opleiding.	Introductie: Gezondheid, ziekte en diëten 		Introductie communicatie:  Wat wil je graag leren in deze opleiding?	6
2	3-11	Dieetleer en ziekteleer:  Voedingstoestand (ondervoeding en overvoeding) en energiebalans	Hospitality: Introductie en praktijkles 		Hospitality: Gastvrij gedrag. Vervolg hoe ver ga je? 	6
3	17-11	Dieetleer en ziekteleer:  Eiwitten, eiwitbehoefte, spiermassa, ouder worden	Hospitality: Begrijpen van voedingsgewoonten, diversiteit 		Voedings- administratie:  Broodbuffetwagen Procedures, werken met IPad en ICT	6
4	1-12	Dieetleer en ziekteleer:  Neurologie, consistentie van voeding en voedingstoestand	Communicatieve vaardigheden:  Omgaan en communicatie met de neurologische patiënt		Dieetleer en ziekteleer:  Practicum IDSII en eten met beperking	6
5	15-12	Dieetleer en ziekteleer:  Spijsvertering, darmziekten en coeliakie	Communicatieve vaardigheden:  Luisteren, samenvatten en doorvragen (LSD)		Veilig werken: HACCP 	6
6	12-1	Dieetleer en ziekteleer:  Toets dieetleer Zorg op het bord	Communicatieve vaardigheden:  Omgaan met frustratie en agressie, psychiatrie		Communicatieve vaardigheden:  Presenteren	6
7	26-1	Dieetleer en ziekteleer:  Diabetes	Communicatieve vaardigheden:  Gesprek op gang brengen en houden		Communicatieve vaardigheden:  Omgaan met terminale patiënten, verlieskunde	6

8	9-2	Dieetleer en ziekteleer: Allergieën en overgevoeligheden 	Samenwerken: Feedback geven en ontvangen 		Samenwerken: Grenzen aangeven en nee durven zeggen 	6
9	1-3	Dieetleer en ziekteleer: Vochtbalans en nierziekten 	Organiseren eigen werk: Infectiepreventie 		Organiseren eigen werk: Veilig werken: ergotherapie 	6
10	15-3	Dieetleer en ziekteleer: Dieetvoeding: DV, SV, TPV, preparaten 	Samenwerken: DISC 		Samenwerken: Roos van Leary 	6
11	5-4	Dieetleer en ziekteleer: Dieetleer toets 2 Voedingsfeiten en fabels 	Samenwerken: Aanspreken op gedrag 		Organiseren eigen werk: Kwaliteitsverbetering op de eigen werkplek 	6
12	19-4	Afronding Rondleiding nieuwe keuken met workshop smaaksturing	Afronding Nader in te vullen BLS of excursie		Diplomering!	6