

Bachelier en Diététique

Bloc 1

Unité d'Enseignement (UE)	Activité d'Apprentissage (AA)	Crédits ECTS	Heures	Quadrimestre
Biologie - Anatomie - Physiologie		6		Q1
	Anatomie, physiologie générale partim 1		26	
	Biologie humaine d'applications médicales		26	
	Laboratoire de biologie		12	
Chimie générale et analytique		7		Q1
	Chimie générale et analytique		48	
	Laboratoire de chimie générale		44	
Microbiologie et Hygiène		4		Q1
	Hygiène		30	
	Microbiologie - Parasitologie		30	
Anatomie et physiologie 2		3		Q2
	Anatomie, physiologie générale partim 2 (y compris remédiation)		26	
Biochimie - Physiopathologie		5		Q2

Unité d'Enseignement (UE)	Activité d'Apprentissage (AA)	Crédits ECTS	Heures	Quadrimestre
	Biochimie générale		26	
	Physiopathologie générale et digestive: adulte		26	
Chimie organique		6		Q2
	Chimie organique		50	
	Laboratoire de chimie organique		40	
Durabilité, numérique, IA : Enjeux citoyens		1		Q2
	Durabilité, numérique, IA : Enjeux citoyens		12	
Mathématique et statistique - Informatique		4		Q2
	Informatique		26	
	Statistiques		26	
Nutrition et diététiques : Enfant 1		2		Q2
	Nutrition et diététique : Enfant 1		20	
Psychologie, sociologie et traditions alimentaires		3		Q2
	Sociologie générale et de l'alimentation		10	
	Traditions alimentaires		10	
	Psychologie 1		16	
Stage d'observation		1		Q2

Unité d'Enseignement (UE)	Activité d'Apprentissage (AA)	Crédits ECTS	Heures	Quadrimestre
	Stage d'observation		10	
Nutrition et diététique : Adulte 1		5		Annuelle
	Nutrition et diététique: adultes		52	
	Exercices appliqués de diététique 1		16	
Physique		5		Annuelle
	Thermodynamique appliquée à la diététique		30	
	Laboratoire de physique générale appliquée à la diététique y compris remédiation		36	
Technologie et technique		8		Annuelle
	Technologie culinaire et applications pratiques		50	
	Techniques culinaires		76	

Bloc 1 - Prérequis et corequis

Unité d'Enseignement (UE)	Unité(s) d'Enseignement pré-requis(e)	Unité(s) d'Enseignement co-requis(e)
Biologie - Anatomie - Physiologie	-	-
Chimie générale et analytique	-	-
Microbiologie et Hygiène	-	-
Anatomie et physiologie 2	-	-
Biochimie - Physiopathologie	-	-
Chimie organique	-	-
Durabilité, numérique, IA : Enjeux citoyens	-	-
Mathématique et statistique - Informatique	-	-
Nutrition et diététiques : Enfant 1	-	-
Psychologie, sociologie et traditions alimentaires	-	-
Stage d'observation	-	-
Nutrition et diététique : Adulte 1	-	-
Physique	-	-
Technologie et technique	-	-

Bloc 2

Unité d'Enseignement (UE)	Activité d'Apprentissage (AA)	Crédits ECTS	Heures	Quadrimestre
Biochimie		5		Q1
	Biochimie humaine d'application biomédicale		50	
	Laboratoire de biochimie		48	
Technologie et analyse des denrées alimentaires		5		Q1
	Technologie et analyse des denrées alimentaires : théorie		24	
	Bromatologie		40	
	Laboratoire d'analyse des denrées alimentaires		40	
Technologie et législation		6		Q1
	Technologie industrielle des aliments		30	
	Technologie de la restauration collective		26	
	Législation des denrées alimentaires		14	
Toxicologie, pharmacodynamie et physiopathologie		5		Q1
	Toxicologie et pharmacodynamie		40	
	Physiopathologie générale : adulte 2 partim 1		20	
Activités d'intégration professionnelle 2		2		Q2

Unité d'Enseignement (UE)	Activité d'Apprentissage (AA)	Crédits ECTS	Heures	Quadrimestre
	Stages d'observation et séminaire		35	
	Premiers secours hygiène		12	
Epidémiologie et méthodologie scientifique		5		Q2
	Anglais		20	
	Méthodologie de la recherche		16	
	Epidémiologie nutritionnelle		14	
	Statistique		14	
Microbiologie		3		Q2
	Microbiologie, parasitologie		26	
	Laboratoire de microbiologie		12	
Nutrition et diététique : Enfant 2		5		Q2
	Nutrition et diététique: Enfant 2		45	
Physiopathologie		9		Q2
	Physiopathologie générale et digestive: adulte 2 partim 2		24	
	Physiopathologie spéciale du système digestif		24	
	Physiopathologie générale et digestive: pédiatrique		20	
	Physiopathologie psychiatrique		10	
Nutrition et diététique : Adulte 2		6		Annuelle

Unité d'Enseignement (UE)	Activité d'Apprentissage (AA)	Crédits ECTS	Heures	Quadrimestre
	Nutrition et diététique : Adulte 2		64	
Travaux pratiques de nutrition et diététique		9		Annuelle
	Exercices appliqués de diététique 2		64	
	Techniques culinaires		60	

Bloc 2 - Prérequis et corequis

Unité d'Enseignement (UE)	Unité(s) d'Enseignement pré-requise(s)	Unité(s) d'Enseignement co-requise(s)
Biochimie	-	-
Technologie et analyse des denrées alimentaires	-	-
Technologie et législation	-	Activités d'intégration professionnelle 2
Toxicologie, pharmacodynamie et physiopathologie	-	-
Activités d'intégration professionnelle 2	Technologie et technique	Technologie et législation
	Microbiologie et Hygiène	-
Epidémiologie et méthodologie scientifique	-	-
Microbiologie	-	-
Nutrition et diététique : Enfant 2	-	-
Physiopathologie	-	-
Nutrition et diététique : Adulte 2	-	Travaux pratiques de nutrition et diététique
Travaux pratiques de nutrition et diététique	-	Nutrition et diététique : Adulte 2

Bloc 3

Unité d'Enseignement (UE)	Activité d'Apprentissage (AA)	Crédits ECTS	Heures	Quadrimestre
Communication et psychologie		5		Q1
	Communication et éducation à la santé		26	
	Psychologie		45	
Déontologie - Législation et gestion		4		Q1
	Droit et législation sociale		14	
	Déontologie et éthique		16	
	Gestion économique et administrative		26	
Nutrition et diététique : Enfant 3		4		Q1
	Nutrition et diététique: enfant 3		40	
Nutrition et physiopathologie		8		Q1
	Nutrition et diététique: adulte		44	
	Physiopathologie générale et digestive (adultes)		26	
	Exercices appliqués en diététique 3		12	
Activités d'intégration professionnelle clinique		9		Annuelle
	Stages cliniques et séminaires		300	
Activités d'intégration professionnelle en collectivité en institution de soins		5		Annuelle

Unité d'Enseignement (UE)	Activité d'Apprentissage (AA)	Crédits ECTS	Heures	Quadrimestre
	Stages de collectivité dans une institution de soins aigü ou de long séjour		130	
Activités d'intégration professionnelle en collectivité et santé publique		4		Annuelle
	Stages de collectivité/éducation à la santé/qualité hygiène		135	
Epreuve de synthèse		6		Annuelle
	Epreuve de synthèse		14	
TFE		15		Annuelle
	TFE		8	
	Séminaires "supervision collective" (y compris validation TFE)		8	
	Méthodologie de la recherche		10	

Bloc 3 - Prérequis et corequis

Unité d'Enseignement (UE)	Unité(s) d'Enseignement pré-requise(s)	Unité(s) d'Enseignement co-requise(s)
Communication et psychologie	-	-
Déontologie - Législation et gestion	-	-
Nutrition et diététique : Enfant 3	Nutrition et diététique : Enfant 2	-
Nutrition et physiopathologie	Nutrition et diététique : Adulte 2	-
Activités d'intégration professionnelle clinique	Travaux pratiques de nutrition et diététique	Epreuve de synthèse
	-	Activités d'intégration professionnelle en collectivité en institution de soins
Activités d'intégration professionnelle en collectivité en institution de soins	Technologie et législation	Activités d'intégration professionnelle clinique
	Travaux pratiques de nutrition et diététique	Epreuve de synthèse
Activités d'intégration professionnelle en collectivité et santé publique	-	-
Epreuve de synthèse	Travaux pratiques de nutrition et diététique	Activités d'intégration professionnelle clinique
	-	Activités d'intégration professionnelle en collectivité en institution de soins
TFE	Epidémiologie et méthodologie scientifique	-