

## Bachelier en Diététique

### Bloc 1

Unité d'Enseignement (UE)	Activité d'Apprentissage (AA)	Crédits ECTS	Heures	Quadrimestre
<b><u>Biologie - Anatomie-Physiologie</u></b>		6		Q1
	Anatomie, physiologie générale partim 1		30	
	Biologie humaine d'applications médicales		30	
	Laboratoire de biologie		16	
<b><u>Chimie générale et analytique</u></b>		8		Q1
	Chimie générale et analytique		55	
	Laboratoire de chimie générale		48	
<b><u>Microbiologie et Hygiène</u></b>		4		Q1
	Hygiène		30	
	Microbiologie - Parasitologie		30	
<b><u>Anatomie et physiologie 2</u></b>		3		Q2
	Anatomie, physiologie générale partim 2 (y compris remédiation)		30	
<b><u>Biochimie - Physiopathologie</u></b>		5		Q2

<b>Unité d'Enseignement (UE)</b>	<b>Activité d'Apprentissage (AA)</b>	<b>Crédits ECTS</b>	<b>Heures</b>	<b>Quadrimestre</b>
	Biochimie générale		30	
	Physiopathologie générale et digestive: adulte		30	
<b><u>Chimie organique</u></b>		7		Q2
	Chimie organique		55	
	Laboratoire de chimie organique		44	
<b><u>Sociologie et traditions alimentaires</u></b>		2		Q2
	Sociologie générale et de l'alimentation		10	
	Traditions alimentaires		10	
<b><u>Stage d'observation en collectivités</u></b>		1		Q2
	Stage d'observation en collectivités		10	
<b><u>Mathématique et statistique - Informatique</u></b>		4		Annuelle
	Informatique		30	
	Statistiques		30	
<b><u>Nutrition et diététique Adulte 1</u></b>		5		Annuelle
	Nutrition et diététique: adultes		45	
<b><u>Physique</u></b>		5		Annuelle
	Thermodynamique appliquée à la diététique		35	

<b>Unité d'Enseignement (UE)</b>	<b>Activité d'Apprentissage (AA)</b>	<b>Crédits ECTS</b>	<b>Heures</b>	<b>Quadrimestre</b>
	Laboratoire de physique générale appliquée à la diététique y compris remédiation		40	
<b><u>Technologie et technique</u></b>		10		Annuelle
	Technologie culinaire et applications pratiques : théorie et exercices appliqués		60	
	Techniques culinaires		88	

## Bloc 1 - Prérequis et corequis

Unité d'Enseignement (UE)	Unité(s) d'Enseignement pré-requise(s)	Unité(s) d'Enseignement co-requise(s)
Biologie - Anatomie- Physiologie	-	-
Chimie générale et analytique	-	-
Microbiologie et Hygiène	-	-
Anatomie et physiologie 2	-	-
Biochimie - Physiopathologie	-	-
Chimie organique	-	-
Sociologie et traditions alimentaires	-	-
Stage d'observation en collectivités	-	-
Mathématique et statistique - Informatique	-	-
Nutrition et diététique Adulte 1	-	-
Physique	-	-
Technologie et technique	-	-

## Bloc 2

Unité d'Enseignement (UE)	Activité d'Apprentissage (AA)	Crédits ECTS	Heures	Quadrimestre
<u>Biochimie</u>		6		Q1

<b>Unité d'Enseignement (UE)</b>	<b>Activité d'Apprentissage (AA)</b>	<b>Crédits ECTS</b>	<b>Heures</b>	<b>Quadrimestre</b>
	Biochimie humaine d'application biomédicale		55	
	Laboratoire de biochimie		50	
<b><u>Technologie et analyse des denrées alimentaires</u></b>		5		Q1
	Technologie et analyse des denrées alimentaires : théorie		25	
	Bromatologie		40	
	Laboratoire d'analyse des denrées alimentaires		40	
<b><u>Technologie et législation</u></b>		6		Q1
	Technologie industrielle des aliments		35	
	Technologie de la restauration collective		30	
	Législation des denrées alimentaires		14	
<b><u>Toxicologie et pharmacodynamie</u></b>		3		Q1
	Toxicologie et pharmacodynamie		45	
<b><u>Activités d'intégration professionnelle 2</u></b>		2		Q2
	Stages de collectivité et séminaire		35	
	Premiers secours hygiène		12	

<b>Unité d'Enseignement (UE)</b>	<b>Activité d'Apprentissage (AA)</b>	<b>Crédits ECTS</b>	<b>Heures</b>	<b>Quadrimestre</b>
<b><u>Epidémiologie et méthodologie scientifique</u></b>		5		Q2
	Anglais		24	
	Méthodologie de la recherche		16	
	Epidémiologie nutritionnelle		14	
	Statistique		14	
<b><u>Microbiologie</u></b>		3		Q2
	Microbiologie, parasitologie		30	
	Laboratoire de microbiologie		16	
<b><u>Nutrition et diététique: Enfant</u></b>		5		Q2
	Nutrition et diététique: Enfant		45	
<b><u>Physiopathologie</u></b>		10		Q2
	Physiopathologie générale et digestive: adulte		45	
	Physiopathologie spéciale du système digestif		24	
	Physiopathologie générale et digestive: pédiatrique		26	
	Physiopathologie psychiatrique		10	
<b><u>Nutrition et diététique: adulte 2</u></b>		6		Annuelle
	Nutrition et diététique: adulte		65	

Unité d'Enseignement (UE)	Activité d'Apprentissage (AA)	Crédits ECTS	Heures	Quadrimestre
<u>Travaux pratiques de nutrition et diététique</u>		9		Annuelle
	Exercices appliqués de diététique		64	
	Techniques culinaires		60	

## Bloc 2 - Prérequis et corequis

Unité d'Enseignement (UE)	Unité(s) d'Enseignement pré-requis(e)s	Unité(s) d'Enseignement co-requis(e)s
Biochimie	-	-
Technologie et analyse des denrées alimentaires	-	-
Technologie et législation	-	Activités d'intégration professionnelle 2
Toxicologie et pharmacodynamie	-	-
Activités d'intégration professionnelle 2	Stage d'observation en collectivités	Technologie et législation
Epidémiologie et méthodologie scientifique	-	-
Microbiologie	-	-
Nutrition et diététique: Enfant	-	-
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
<a href="#">Communication et psychologie</a>		5		Q1



<b>Unité d'Enseignement (UE)</b>	<b>Activité d'Apprentissage (AA)</b>	<b>Crédits ECTS</b>	<b>Heures</b>	<b>Quadrimestre</b>
	Communication et éducation à la santé		30	
	Psychologie		45	
<b><u>Déontologie - Législation et gestion</u></b>		4		Q1
	Droit et législation sociale		14	
	Déontologie et éthique		16	
	Gestion économique et administrative		30	
<b><u>Nutrition et diététique: enfant B3</u></b>		4		Q1
	Nutrition et diététique: enfant		40	
<b><u>Nutrition et physiopathologie</u></b>		8		Q1
	Nutrition et diététique: adulte		50	
	Physiopathologie générale et digestive (adultes)		30	
<b><u>Activités d'intégration professionnelle clinique</u></b>		9		Annuelle
	Stages cliniques et séminaires		315	
<b><u>Activités d'intégration professionnelle en collectivité en institution de soins</u></b>		5		Annuelle
	Stages de collectivité dans une institution de soins aigü ou de long séjour		135	

<b>Unité d'Enseignement (UE)</b>	<b>Activité d'Apprentissage (AA)</b>	<b>Crédits ECTS</b>	<b>Heures</b>	<b>Quadrimestre</b>
<b><u>Activités d'intégration professionnelle en collectivité et santé publique</u></b>		4		Annuelle
	Stages de collectivité/éducation à la santé/qualité hygiène		135	
<b><u>Epreuve de synthèse</u></b>		6		Annuelle
	Epreuve de synthèse		14	
<b><u>TFE</u></b>		15		Annuelle
	TFE		0	
	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 B3	Nutrition et diététique: Enfant	-
Nutrition et physiopathologie	Nutrition et diététique: adulte 2	-
Activités d'intégration professionnelle clinique	Travaux pratiques de nutrition et diététique	TFE
	-	Epreuve de synthèse
	-	Activités d'intégration professionnelle en collectivité en institution de soins
Activités d'intégration professionnelle en collectivité en institution de soins	Travaux pratiques de nutrition et diététique	Activités d'intégration professionnelle clinique
	-	TFE
	-	Epreuve de synthèse
Activités d'intégration professionnelle en collectivité et santé publique	Technologie et législation	-
	Activités d'intégration professionnelle 2	-
Epreuve de synthèse	Travaux pratiques de nutrition et diététique	Activités d'intégration professionnelle clinique
	-	TFE
	-	Activités d'intégration professionnelle en collectivité en institution de soins

<b>Unité d'Enseignement (UE)</b>	<b>Unité(s) d'Enseignement pré-requis(e)s</b>	<b>Unité(s) d'Enseignement co-requis(e)s</b>
TFE	Epidémiologie et méthodologie scientifique	Activités d'intégration professionnelle clinique
	-	Epreuve de synthèse
	-	Activités d'intégration professionnelle en collectivité en institution de soins