

Unité d'Enseignement	Compétences attendues
<p><b>Unités d'Enseignement 3.1 et 4.1</b></p> <p><b>Sciences de l'alimentation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître l'ensemble des métabolismes touchant la nutrition et leur régulation dans une dynamique de systèmes biologiques</li> <li>• Connaître et maîtriser les différentes techniques permettant d'évaluer l'état de nutrition d'un individu bien portant</li> <li>• Connaître les besoins alimentaires de base d'un individu bien portant</li> <li>• Connaître la composition en nutriments de chaque aliment ou groupe d'aliments ainsi que ses critères de qualité</li> <li>• Savoir la composition en nutriments de chaque aliment grâce à l'étude des différentes tables de composition et étiquettes d'aliments</li> <li>• Maîtriser les techniques d'analyse sensorielle des aliments</li> <li>• Etre capable de prévoir l'impact d'un aliment sur la santé</li> <li>• Savoir réaliser et adapter un menu de base pour un individu bien portant et /ou malade</li> <li>• Maîtriser les différentes techniques d'enquêtes et d'évaluation de l'alimentation d'un individu</li> </ul>
<p><b>Unités d'Enseignement 3.2 et 4.2</b></p> <p><b>Enseignements spécialisés</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître les principales causes et conséquences des pathologies liées à la nutrition chez l'enfant, l'adolescent et l'adulte</li> <li>• Savoir adapter les menus en fonction de différents objectifs et priorités</li> <li>• Etre capable de définir un régime et de l'expliquer au malade</li> <li>• Savoir réaliser des études de cas</li> </ul>
<p><b>Unités d'Enseignement 3.3 et 4.3</b></p> <p><b>Gestion-Qualité-Communication</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Savoir s'adapter face aux problèmes et comportement du patient</li> <li>• Connaître les équipements et les différents systèmes de restauration</li> <li>• Connaître le cadre législatif en matière de restauration collective</li> <li>• Comprendre la gestion en restauration collective : gestion des denrées et du personnel. Etre capable d'en faire un suivi, de participer à l'établissement du budget</li> <li>• Maîtriser les connaissances nécessaires à la mise en place des règles d'hygiène dans le cadre de la législation comme au cours de la mise en œuvre d'une démarche qualité</li> <li>• Etre capable de mettre en place des programmes d'éducation nutritionnelle dans le but de prévenir les risques de santé publique liés à l'alimentation</li> <li>• Comprendre le fonctionnement des structures sanitaires et sociales</li> <li>• Etre capable d'utiliser l'outil informatique à des fins d'exploitation statistique de résultats expérimentaux, de réalisation d'outils de formation</li> <li>• Etre capable de communiquer à l'écrit et à l'oral et d'exploiter des documents généraux, techniques et scientifiques en français et dans une langue étrangère</li> <li>• Continuer la construction de son projet professionnel et se familiariser avec une démarche de recherche d'emploi ou de poursuite d'études</li> <li>• Etre capable de s'adapter au « tissu professionnel » en approfondissant les connaissances acquises dans les différentes unités d'enseignement</li> </ul>
<p><b>Unités d'Enseignement 3.4 et 4.4</b></p> <p><b>Projets tutorés et stages</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etre capable d'analyser l'organisation et le fonctionnement d'une cuisine de collectivités et de comprendre la gestion en restauration collective</li> <li>• Etre capable de réaliser en autonomie un document écrit, audio-visuel ou une action de communication, adapté à un auditoire particulier après synthèse de documents</li> <li>• En stage, mettre en application les connaissances théoriques, travailler en équipe, acquérir de l'autonomie et le sens des responsabilités, se conformer aux règles de l'éthique professionnelle et aux bonnes pratiques du métier de diététicien</li> </ul>