

Maquette des enseignements

LP Nutrition - 2024-2025

				VOLUME HORAIRE				
	ECTS	Coef	Lib long	CM	TD	TP	Stage et autre	Total heures étudiant
Semestre 5	30	30	SEMESTRE 5 - LP - NUTRITION	132	114	40		286
	9	9	S5UE1 - Sciences bio. & humaines	47	22			69
	3	3	Mouvement du sujet agé et biomécanique	15	8			23
	3	3	Physiologie et biologie du vieillissement	20	8			28
	3	3	Approches psychosociales du vieillissement	12	6			18
	6	6	S5UE2 - Compétences transverses	6	32	10		48
	2	2	Management de projet	6	12			18
	2	2	Outils numériques		10	10		20
	2	2	Anglais (préparation aux certifications) et Anglais Pro		10			10
	15	15	S5UE3 - Pratiques et méthodes en nutrition 1	79	60	30		169
	2,5	2,5	Pathologies du vieillissement 1	20	8			28
	4	4	Nutrition et alimentation du sujet agé	20	12	20		52
	2	2	Cas pratiques		12	10		22
	2,5	2,5	Pratique professionnelle, prévention et éducation pour la santé	15	12			27
	2	2	Sécurité alimentaire (HACCP, PMS,...)	12	8			20
2	2	Gestion et organisation de la prise en charge du sujet agé	12	8			20	
Semestre 6	30	30	SEMESTRE 6 - LP - NUTRITION	60	104			164
	10	10	S6UE1 -Pratiques et méthodes en nutrition 2	60	76			136
	2	2	Pathologies du vieillissement 2	20	8			28
	2	2	AP du sujet agé et stratégies alimentaire et nutritionnelle	12	8			20
	2	2	Complémentation orale et nutrition artificielle	12	8			20
	2	2	Connaissance du milieu Pro et structures d'accueils	16	12			28
	2	2	Préparation certification ETP niveau 1		40			40
	8	8	S6UE2 - Projet		28			28
	2	2	Technique de communication professionnelle		16			16
	6	6	Projet tuteuré		12		160	12
	12	12	S6UE3 - Periode d'application en milieu professionnel					
	12	12	Stage (16 sem) ou Période en entreprise (30 sem)				12 à 16 sem	
X	X	Tutorat de suivi des alternants (8h/alternant)		8				