Activités d'intégration professionnelle III

UE 40

Enseignant(s) responsable de l'UE : Isabelle DE WULF
Autres enseignant·e·s de l'UE : Aude DILLIS, Pauline ETCHEBERRY, Ekram MAIMOUNI

Année d'études	Bloc 3
Acronyme	DIU31AIPR3
Nombre de crédits ECTS	11 (facteur de pondération)
Volume horaire	305 h (Q1 305 / Q2 0)
Période de l'année	Quadrimestre 1
Niveau du cycle	1er cycle
Cadre européen de certification	Niveau 6
Caractère dans le programme	Cours obligatoire dans le programme
Langue(s) d'enseignement	Français
Coordonnées du service	Campus d'Anderlecht, Avenue Émile Gryzon 1 (bât. 4C), 1070 Anderlecht
Mode d'évaluation	Unité évaluée en épreuve intégrée
UE prérequises	UE02 - UE06 - UE14 - UE18 - UE20 - UE22 - UE27 - UE31 - UE32 - UE33
UE corequises	Néant

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
DI31STA1 Stages : clinique/administratif/Santé publique 1	305	11	OUI

Contribution de l'UE au profil d'enseignement du programme

- **HE01** HE. 1. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique réalise une revue de la littérature sur une problématique spécifique ayant trait à la nutrition et l'alimentation
- **HE02** HE. 2. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique prend en compte les dimensions déontologiques, éthiques, légales et réglementaires propres à la diététique
- **HE03** HE. 3. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique coordonne la production des repas de l'achat à la distribution
- **HE04** HE. 4. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique collabore avec une équipe de travail pluridisciplinaire
- **HE05** HE. 5. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique développe et met en place la sécurité alimentaire et des programmes d'hygiène en conformité avec la législation
- **HE06** HE. 6. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique élabore et adapte un cycle de menus, de plan de production et de recettes
- **HE07** HE. 7. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique diagnostique les besoins nutritionnels d'un public cible sur base de la collecte et de l'analyse de ses caractéristiques
- **HE08** HE. 8. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique met en place et évalue une éducation nutritionnelle sur base des besoins spécifiques de la population étudiée
- **HE09** HE. 9. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique transmets oralement et par écrit les données pertinentes
- **HE10** HE. 10. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique établit les critères nutritionnels selon les besoins spécifiques de la situation
- **HE11** HE. 11. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique forme un groupe sur un sujet ayant trait à l'alimentation
- **HE12** HE. 12. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique amène une personne ou un groupe à poser des choix alimentaires sûrs et sains
- **RE01** ARES. 1 S'impliquer dans sa formation et dans la construction de son identité professionnelle:
- **RE02.1** ARES. 2.1 Respecter la déontologie propre à la profession

- **RE03.1** ARES. 3.1 Programmer avec ses partenaires, un plan d'actions afin d'atteindre les objectifs définis
- **RE04** ARES. 4 Concevoir des projets techniques ou professionnels complexes:
- **RE05** ARES. 5 Assurer une communication professionnelle:
- **RE06** ARES. 6 Pratiquer les activités spécifiques à son domaine professionnel:

Autres connaissances ou compétences prérequises

Stages : clinique/administratif/Santé publique 1

UE1 à UE45

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Stages : clinique/administratif/Santé publique 1

Objectifs

Assurer en tant que futur professionnel de la santé le travail du diététicien lors d'un stage (clinique, d'éducation nutritionnelle, de cuisine de collectivité, de laboratoire, de gestion de la qualité, d'audit d'hygiène...) .

- Sur le lieu de stage à travers 3 axes principaux : les compétences relationnelles, les compétences techniques et la motivation du stagiaire

-A travers le rapport de stage qui valorise les acquis de stage dans le rapport de stage

Contenu
Stages pratiques

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Stages : clinique/administratif/Santé publique 1

Stage professionnel incluant : - des visites de professeurs superviseurs - la rédaction d'un rapport de stage - les évaluations dudit stage par le maître de stage sur le lieu de stage et le rapport de ce dernier par le professeur superviseur

Acquis d'apprentissage sanctionnés, spécifiques et contribuant à l'UE

Stages : clinique/administratif/Santé publique 1

Assurer en tant que futur professionnel de la santé le travail du diététicien lors d'un stage (clinique, d'éducation nutritionnelle, de cuisine de collectivité, de laboratoire, de gestion de la qualité, d'audit d'hygiène...) .

-Sur le lieu de stage à travers 3 axes principaux : les compétences relationnelles, les compétences techniques et la motivation du stagiaire

- A travers le rapport de stage qui valorise par écrit les acquis de stage dans le rapport de stage

Description des supports de cours indispensables

Aucun support indispensable renseigné.

Description des références et des supports complémentaires

Description	Accès à la source	URL
Stages : clinique/administratif/Santé publique 1 : Sur le campus numérique	—	—
Stages : clinique/administratif/Santé publique 1 : Supports :	—	—

- RGEE de stage - Dossier de stage -Convention de stage -Sources :Cours de Diététique générale 1, Hygiène 1, Technologie de la restauration collective, infrastructure et équipement, étude nutritionnelle et durable, cours de diététique thérapeutique, cours de diététique de l'enfant, cours d'hygiène, méthodologie de la recherche...		

Mode d'évaluation et de pondération par activité au sein de l'UE

Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuve intégrée.

Janvier

Ensemble de l'UE

Évaluation continue	50 %	Type de questions : —	Examen à livre : —
Travaux hors session	50 %	Type de questions : —	Examen à livre : —
Date de remise du rapport de stage le 08/01/2024 --> une version sur le campus numérique + une version en main propre			