Etude de cas

UE 42

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

Année d'études	Bloc 3
Acronyme	DIU33EDC
Nombre de crédits ECTS	4 (facteur de pondération)
Volume horaire	20 h (Q1 15 / Q2 5)
Période de l'année	Quadrimestre 1 & 2
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	Néant
UE corequises	UE40 - UE46 - UE47

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
DI33EDC Etude de cas	20	4	NON

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

- **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
- **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
- **RE04** ARES. 4 Concevoir des projets techniques ou professionnels complexes:
- **RE05** ARES. 5 Assurer une communication professionnelle:

Autres connaissances ou compétences prérequises

Etude de cas

UE2 Diététique générale
UE9 Technique culinaire
UE13 et UE29 Epidémiologie nutritionnelle
UE14 Diététique en food service
UE18 nutrition
UE20 et UE31 diététique thérapeutique 1 et 2
UE21 diététique sportive
UE25 communication, éducation à la santé et psychologie

UE22 Diététique générale II
UE24 et UE34 Technologie des denrées alimentaires
UE32 Technique culinaire diététique
UE6 et UE33 hygiène I et II
UE38 législation des DA
UE39 diététique de l'enfant
UE43 communication pratique

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Etude de cas

Objectifs
L'objectif est de résoudre une « situation professionnelle » – une tâche concrète inhérente au métier de diététicien – à appréhender par transdisciplinarité des matières des unités déterminantes de la section.
L'étudiant doit être capable d'envisager la solution à la situation professionnelle par la valorisation de ses acquis d'apprentissage (voir connaissances pré-requises).
ETUDE DE CAS est une UE basée sur une démarche globale de soin en diététique d'un patient. Au travers de la gestion d'un cas l'étudiant passera par l'évaluation, le diagnostic diététique, l'intervention nutritionnelle et l'éducation alimentaire et/ou thérapeutique, visant à améliorer l'état nutritionnel, le confort ou la qualité de vie d'un patient, tout en envisageant une collaboration interdisciplinaire.
Contenu
Préparation à l'élaboration du dossier et à l'épreuve finale par la résolution de situations professionnelles sous formes d'ateliers en petits groupes

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Etude de cas

Exercices de mise en situation professionnelle en petits groupes Discussions, pratique avec les pairs

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

Etude de cas

Résoudre une « situation professionnelle » – une tâche concrète inhérente au métier de diététicien – à appréhender par transdisciplinarité des matières des unités déterminantes de la section.
Envisager la solution à la situation professionnelle par la valorisation de ses acquis d'apprentissage (voir connaissances pré-requises).
Appliquer une démarche globale de soin en diététique d'un patient, au travers de la gestion d'un cas l'étudiant passera par l'évaluation, le diagnostic diététique, l'intervention nutritionnelle et l'éducation alimentaire et/ou thérapeutique, visant à améliorer l'état nutritionnel, le confort ou la qualité de vie d'un patient, tout en envisageant une collaboration interdisciplinaire.

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Etude de cas : Enoncés des exercices travaillés en classe	sur le campus numérique	—
Etude de cas : Les cours (présentations Power Point) des UE précitées (complétées des notes de cours par l'étudiant)	sur le campus numérique	—
Etude de cas : Normes de composition et poids moyens	sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Aucune référence complémentaire renseignée.

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	5 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : Livre fermé

L'évaluation continue porte sur la présence et la participation en classe et constitue 5% de la note finale (non remédiable)

Juin

Ensemble de l'UE

Examen oral	95 %	Type de questions : Questions ouvertes	Examen à livre : Livre fermé

L'épreuve orale se fera en cuisine. L'étudiant cuisine pendant 1 heure et ensuite présente son plat et répond aux questions.

L'accès à l'épreuve orale:

- nécessite le dépôt d'un dossier écrit complet le 21/05/24 à 9h au plus tard, (modalités sur le campus numérique)
- Le contenu devra être jugé suffisant par les enseignants (cf. grille d'évaluation)

Les autres conditions d'accès sont:

- présence d'un bon de commande séparé correctement rédigé
- tenue de cuisine adaptée, complète et propre
- hygiène irréprochable (cheveux attachés, ongles coupés, sans bijoux, ..)

Août

Ensemble de l'UE

Évaluation continue	5 %	Type de questions : Examen Oral	Examen à livre : Livre fermé
Examen oral	95 %	Type de questions : Examen Oral	Examen à livre : Livre fermé

L'épreuve orale se fera en cuisine. L'étudiant cuisine pendant 1 heure et ensuite présente son plat et répond aux questions.

L'accès à l'épreuve orale:

- nécessite le dépôt d'un dossier écrit complet le 19/08/24 à 9h au plus tard, (modalités sur le campus numérique)
- Le contenu devra être jugé suffisant par les enseignants (cf. grille d'évaluation)

Les autres conditions d'accès sont:

- présence d'un bon de commande séparé correctement rédigé
- tenue de cuisine adaptée, complète et propre
- hygiène irréprochable (cheveux attachés, ongles coupés, sans bijoux, ..)