Hygiène II

UE 26

Enseignant(s) responsable de l'UE : Fabienne DEPOORTERE

Année d'études	Bloc 2
Acronyme	DIU21HYG2
Nombre de crédits ECTS	2 (facteur de pondération)
Volume horaire	15 h (Q1 15 / 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	—
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	Néant

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
DI21HYGI2 Hygiène 2	15	2	NON

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

- **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
- **RE02** ARES. 2 Prendre en compte les dimensions déontologiques, éthiques, légales et réglementaires:
- **RE02.3** ARES. 2.3 Respecter la législation et les réglementations.
- **RE03.3** ARES. 3.3 Participer à la démarche qualité
- **RE03.4** ARES. 3.4 Respecter les normes, les procédures et les codes de bonne pratique.
- **RE06.2** ARES. 6.2 Intégrer la démarche diététique à tous les stades de la chaîne alimentaire

Autres connaissances ou compétences prérequises

Hygiène 2

Cours d'hygiène 1 BLOC1

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Hygiène 2

Objectifs

Comprendre, expliquer et appliquer la législation et les procédures relevant du domaine de l'hygiène alimentaire.

Contenu

- Hygiène des aliments
- Rappel de microbiologie et toxi-infections
- Législation et référentiels en sécurité alimentaire dont BPH
- Gestion HACCP - 5M - 12 étapes
- Normes de qualité ISO

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Hygiène 2

Révision du cours d'hygiène de BLOC1 avec présentations Power Point et exercices

Préparation au stage en collectivité

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

Hygiène 2

Comprendre, expliquer et appliquer la législation et les procédures relevant du domaine de l'hygiène alimentaire.

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Hygiène 2 : Présentations PowerPoint complétées des notes prises par l'étudiant en cours. Documents divers (AFSCA,..) Exercices	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Description	Accès à la source	URL
Hygiène 2 : De l'HACCP à l'ISO 22000, management de la sécurité des aliments, Olivier Boutou, 4ième édition, 2023, AFNOR éditions. ISBN 978-2-12-465843-5 Microbiologie, hygiène et droit alimentaire, le manuel, Carip et al., 2ième édition, 2015, Ed. Lavoisier TEC & DOC. ISBN 978-2-7430-2011-8 Hygiène & salubrité alimentaire, institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec, 2009. ISBN 978-2-551-23822-4.	Ce support de cours est disponible sur internet	—

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			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé

Août			
Ensemble de l'UE			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé