

Législation	UE 25
--------------------	--------------

CATEGORIE : PARAMEDICALE	SECTION : Diététique
	OPTION :
Année : BLOC 3	
Acronyme : DIU31LEG	
Langues d'enseignement : Français	
Coordonnées du service : HELdB - CAMPUS CERIA Bâtiment 4C - 1er étage Avenue Emile Gryzon 1 - 1070 Bruxelles	
Enseignant responsable :	DEPOORTERE Fabienne - fabienne.depoortere@cnildb.be
Autre(s) enseignant(s) de l'UE :	VANDENPLAS V. - vinciane.vandenplas@cnildb.be MONIER Eric - eric.monier@cnildb.be
Nombre d'heures : 60 h	Nombre de crédits : 4 ECTS (Facteur de pondération)
Niveau du cycle : 1	Période : Q1
Cadre européen de certification : Niveau 6	
Liste des UE pré requises : Néant	
Liste des UE co requises : Néant	
Caractère obligatoire ou au choix dans le programme ou option de l'étudiant : Cours obligatoire dans le programme	

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

Au terme de sa formation, le bachelier en **Diététique** est capable de :

Prendre en compte les dimensions déontologiques, éthiques, légales et réglementaires propres à la diététique

Autres connaissances ou compétences prérequis :

La composition et la technologie de denrées alimentaires pour le cours de législation des denrées alimentaires

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE :

Déontologie et éthique du diététicien :

Objectifs :

Préparer les étudiants à affronter la vie professionnelle sur les questions de déontologie et d'éthique du diététicien, sur base de cas pratiques.

Contenu :

Statut et responsabilités du diététicien (au niveau civil et pénal).
Analyse du secret professionnel, du Code de déontologie médical et de la Charte du diététicien en matière publicitaire. Analyse de décisions jurisprudentielles.

Droit social :

Objectifs :

Préparer les étudiants à affronter la vie professionnelle sur la question de l'application du droit du travail et sur les impératifs qui découlent du fonctionnement du système de sécurité sociale, en ce compris les implications fiscales générales qui découlent de l'exercice de l'activité future de diététicien/ne.

Contenu :

Les contrats de travail – conclusion/suspension/cessation du contrat de travail.

La sécurité sociale- impératifs essentiels

Exigences fiscales qui découlent de l'exercice de l'activité

Législation des denrées alimentaires :

Objectifs :

Connaître et savoir appliquer la législation belge en matière d'étiquetage des denrées alimentaires, comprendre et interpréter les textes de loi concernant la législation des DA et savoir y rechercher une information

Contenu :

Introduction sur la législation belge et internationale des denrées alimentaires

Étiquetage général des denrées alimentaires préemballées et non préemballées

Allégations nutritionnelles et de santé + publicité des denrées alimentaires

Additifs, arôme et auxiliaires technologiques

Alimentation particulière

Alimentation durable

Novel food

Législation concernant l'hygiène des DA

Exercices de recherche d'informations dans les textes de la législation alimentaire



Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement :

Déontologie et éthique du diététicien : cours théorique interactif avec exercices pratiques et deux travaux écrits (avec présentation orale)

Droit social :

- Le support oral constitue le support didactique principal du cours,
- support visuel : usage constant du support visuel mis à disposition à savoir le tableau,
- style incitatif participatif pour la majeure partie du cours,
- utilisation du style transmissif au niveau des concepts abordés,
- utilisation du style associatif en vue d'accéder à un savoir-faire de l'étudiant dans le cadre de l'utilisation de certaines sources juridiques,
- recours à la méthode déductive,
- compte tenu du nombre d'étudiants, utilisation privilégiée du moyen pédagogique de l'exposé informel.

Législation des denrées alimentaires :

cours théorique interactif avec exercices pratiques + travail écrit

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

Cours Concernés	H	ECTS	Pond.	Janvier				Juin *				Deuxième session				
				Eval Continue	Travaux	Écrit	Oral	Eval Continue	Travaux	Écrit	Oral	NR	Travaux	Écrit	Oral	
Déontologie et éthique du diététicien	15	1	25 %	100 %	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100 %	0%
Droit social	15	1	25 %	10 %	0%	90 %	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100 %	0%
Législation des denrées alimentaires	30	2	50 %	0%	30 %	70 %	0%	0%	0%	0%	0%	0%	30 %	70 %	0%	0%

NR = Note reportée

Informations sur le mode d'évaluation :

Attention la méthode de calcul de la note UE ci-dessous prévaut sur toute autre consigne indiquée dans la fiche UE.

Méthode de calcul de la note finale d'une UE

La note finale attribuée à une UE doit, dans tous les cas, être calculée en effectuant la moyenne arithmétique pondérée des notes des AA composant l'UE.

Remarque :

Lors des délibérations, en raison de circonstances exceptionnelles et notamment sur proposition des mini-jurys, rien n'empêche que le jury plénier puisse attribuer les crédits associés à une UE dont la note est inférieure à 10/20, sans modifier la valeur de cette dernière.

Législation des denrées alimentaires:

Examen écrit à questions ouvertes

Travail à remettre le lundi 5 novembre

Droit social:

Vérification des acquis des étudiants par le biais d'une évaluation sanction écrite. L'évaluation sera réalisée à l'aide de questions de production et de questions de sélection. Il sera fait usage de questions fermées pour la plus grande partie de l'évaluation, l'utilisation des questions ouvertes étant marginale.

Lors de l'évaluation, il sera tenu compte :

- du degré de cohérence dans l'argumentation, et de la précision et de la rigueur dans l'expression,
- du niveau de prise de conscience et d'analyse critique des situations considérées,
- de la qualité de la démarche analytique illustrant la prise de conscience de son rôle professionnel,
- de l'intégration des savoirs mobilisés et de la capacité à dégager les points essentiels.

Déontologie et éthique

Deux travaux (à remettre respectivement le 12 et le 19 octobre 2018)

Présentations orales et questions en rapport avec les travaux.

La réussite de l'unité d'apprentissage implique une note finale d'au moins 10/20.

La note finale de l'UE est déterminée sur base de la moyenne arithmétique pondérée des notes des différentes activités d'apprentissage, chaque AA contribuant à la note finale selon une pondération correspondant au nombre d'ECTS qui lui sont associés.

Justifier la NR en 2de session :

Si la note obtenue à l'UE est inférieure à 10/20 et que l'étudiant obtient dans l'une des composantes de l'UE un minimum de 10/20, cette note pourra être reportée

L'absence à une évaluation entraîne la notification d'une absence pour l'ensemble des AA.

Informations complémentaires :

Acquis d'apprentissages sanctionnés, spécifiques et contribuant à l'UE :

À l'issue du cours de **Déontologie et éthique du diététicien**, l'étudiant est capable de :

- de trouver et de comprendre les textes applicables en matière d'éthique et de déontologie du diététicien/ne ;
- d'identifier les comportements contraires aux règles d'éthique et de déontologie du diététicien/ne ;
- d'expliquer les implications des règles en matière d'éthique et de déontologie dans le cadre de la profession de diététicien/ne ;
- d'expliquer les conditions et conséquences de la responsabilité professionnelle du diététicien/ne.

À l'issue du cours de **Droit social**, l'étudiant est capable de :

- d'expliquer les implications du droit du travail sur le fonctionnement d'une activité de diététicien/ne;
- d'identifier les différents intervenants d'une relation de travail sur un plan juridique;
- de pouvoir faire usage d'un ensemble de sources juridiques (normes, jurisprudence applicable, doctrine) susceptibles de l'aider, compte tenu de sa qualité de non-juriste, à identifier les impératifs de droit social et de droit fiscal qui transparaissent dans une activité exercée dans le secteur diététique

À l'issue du cours de **Législation des denrées alimentaires**, l'étudiant est capable de :

- comprendre le fonctionnement de la législation des denrées alimentaires au niveau national et international
- connaître la législation belge en matière d'étiquetage des denrées alimentaires, allégations nutritionnelles, additifs, alimentation particulière, le développement durable, les novel food et l'hygiène
- être capable de créer et critiquer l'étiquette d'une denrée alimentaire
- comprendre et interpréter les textes de loi concernant la législation des DA et être capables d'y chercher une information claire et précise

Description des sources, des références et des supports OBLIGATOIRES :

Déontologie et éthique du diététicien :

- notes prises par l'étudiant au cours
- textes juridiques applicables

Droit social :

- notes prises par l'étudiant au cours
- sources diverses et syllabus sur le campus numérique
- Code thématique Larcier à usage de la HELdB

Législation des denrées alimentaires :

- notes prises par l'étudiant au cours
- présentations power point (non complètes)
- textes de loi de la législation européenne et belge des denrées alimentaires (campus numérique)



Lucia de Brouckère

Description des sources, des références et des supports SUGGERES :

Déontologie et éthique du diététicien :

Droit social :

-RASNEUR, A., WANTIEZ C. 2002, Introduction au droit social, Larcier, Bruxelles, 216pp.

-VAN GOSSUM, L. 2002, Les accidents de travail, Larcier, Bruxelles, 376pp.

-WANTIEZ, C. 2001, Les clauses de non-concurrence et le contrat de travail, Larcier, Bruxelles, 112pp.

Législation des denrées alimentaires :