

Domaine Santé

Filière Nutrition et diététique

Sciences des aliments 1 (SA1)

1. Caractéristiques du module

Code : S.DI.SO.1003.F.22

Degré d'études : ☒ Bachelor ☐ Master

Année académique : 2024-25

Année d'études : ☒ 1^{ère} ☐ 2^{ème} ☐ 3^{ème}

Crédits ECTS : 10

Type : ☒ Module obligatoire ☐ Module optionnel obligatoire ☐ Module facultatif
☒ Module dont l'échec définitif entraîne l'exclusion de la filière selon l'art. 32, al. 1 du règlement sur la formation de base (Bachelor et Master) à la HES-SO du 2 juin 2020

Organisation temporelle : ☒ Module sur 1 semestre ☐ Module sur 2 semestres ☒ Semestre d'automne ☐ Semestre de printemps

Langue principale d'enseignement : ☒ Français ☐ Allemand ☐ Anglais

2. Prérequis

☐ Avoir validé le/les modules ☐ Avoir suivi le/les modules ☒ Pas de prérequis ☐ Autres :

3. Compétences, rôles exercés et apprentissages visés

Références :

Conférence spécialisée Santé des Hautes écoles spécialisées suisses. (2021). *Compétences relatives aux professions de la santé*.
https://www.hes-so.ch/fileadmin/documents/HES-SO/Documents_HES-SO/pdf/sante/competences-professions-sante_fr.pdf

Loi fédérale du 30 septembre 2016 sur les professions de la santé (= LPSan ; RS 811.21 ; état le 1^{er} février 2020).

Ordonnance du Conseil fédéral du 13 décembre 2019 relative aux compétences professionnelles spécifiques aux professions de la santé selon la LPSan (= OCPSan ; RS 811.212 ; état le 1^{er} février 2020).

Rôles majeurs exercés

☒ Rôle d'expert-e ☐ Rôle de leader ☒ Rôle d'apprenant et de formateur-trice
☒ Rôle de communicateur-trice ☒ Rôle de promoteur-trice de la santé ☐ Rôle de professionnel-le
☒ Rôle de collaborateur-trice

Compétences principales

(Le pronom "elles" utilisé tout au long de ce document désigne les personnes ayant terminé leurs études dans une des filières bachelor selon le document « Compétences relatives aux professions de la santé »)

- **A2** - Elles conseillent les particuliers, certains groupes de population, les entreprises et les institutions afin qu'ils soient en mesure d'adopter une alimentation saine couvrant les besoins ou répondant à des besoins thérapeutiques.
- **A5** - Elles initient les interventions basées sur les connaissances scientifiques actuelles et guident des individus ou des groupes de population spécifiques à adapter leur comportement alimentaire à leurs besoins individuels ou aux exigences thérapeutiques.
- **B1** - Elles veillent à ce que les informations nutritionnelles destinées aux populations cibles reposent sur une communication adéquate et guident les individus ou les populations cibles dans le choix d'aliments favorables à la santé
- **C2** - Elles s'engagent, dans le cadre d'une coopération interprofessionnelle, à assurer un approvisionnement alimentaire de haute qualité, durable et sûr ainsi que la mise à disposition d'une offre alimentaire favorable à la santé.
- **E2** - Elles soutiennent les institutions dans la définition et la mise en œuvre d'interventions nutritionnelles, de promotion de la santé et de prévention, dans le but d'optimiser l'offre alimentaire structurelle.
- **F1** - Elles transmettent leurs connaissances spécifiques en nutrition à leurs pairs et à d'autres professionnels du domaine de la santé, les guident dans leur mise en œuvre et introduisent la dimension nutritionnelle dans les équipes interprofessionnelles

Objectifs généraux d'apprentissage

- Connaître les compositions nutritionnelles qualitatives et quantitatives des groupes alimentaires ainsi que leurs principaux intérêts
- Estimer l'impact des méthodes de production (domestique, artisanale et industrielle) sur les valeurs nutritionnelles des aliments et la biodisponibilité des aliments
- Appliquer les concepts d'alimentation durable
- Identifier les éléments du droit alimentaire nécessaires à la compréhension de l'environnement nutritionnel de la population
- Identifier les systèmes symboliques des individus et groupes sociaux sur les phénomènes alimentaires
- Analyser des aliments et des gammes de produits alimentaires afin de formuler des recommandations de consommation pour des individus et des populations
- Démontrer des habiletés culinaires permettant la fabrication de préparations par les techniques de cuisson et de transformation de base, en respectant les règles d'hygiène

4. Contenus et formes d'enseignement et d'apprentissage

Contenus

- Du champ à l'assiette : productions, distributions et technologies alimentaires végétales et animales.
- Compositions nutritionnelles des aliments et impacts des transformations
- Concept d'alimentation durable
- Droit alimentaire suisse et contrôle des denrées alimentaires
- Habilités culinaires : technologie culinaire et recettes de base
- Anthropologie alimentaire

Formes d'enseignement et d'apprentissage

- Cours théoriques
- Enseignement en présentiel (synchrone)
- Travail encadré à distance (asynchrone)
- Cours pratique de technologie alimentaire
- Séminaire d'intégration
- Travail personnel individuel

Exigences de fréquentation :

La réalisation de toutes les activités à distance est obligatoire. Un taux de présence de 80% est exigé. En cas de taux inférieur ou de non réalisation des activités à distance, l'étudiant-e-x n'est pas autorisé à se présenter aux examens.

La tenue professionnelle complète est exigée pour la participation aux ateliers culinaires (se référer aux consignes d'introduction). Le non-respect des consignes entraîne l'exclusion de l'atelier, considérée alors comme une absence.

5. Modalités d'évaluation et de validation

L'évaluation du module repose sur :

- A. Un examen écrit durant le semestre portant sur une partie des connaissances du module (coefficient 1).
- B. Un examen écrit à la fin du semestre portant sur l'ensemble des connaissances du module (coefficient 2)
- C. Un dossier écrit et une présentation orale réalisés en groupe (coefficient 1)
- D. Une évaluation en continu des ateliers culinaires (coefficient 0.5)

- Période : En continu et examen écrit durant la période de validation du semestre d'automne

La **validation** du module (attribution des crédits ECTS) repose sur l'obtention d'une note ECTS suffisante, attribuée sur la base du calcul d'une moyenne à partir des notes locales obtenues aux points (A), (B), (C) et (D) ci-dessus, en tenant compte des coefficients indiqués et pour autant que :

- **La moyenne des deux examens écrits (A et B) soit suffisante**

Les exigences de fréquentation mentionnées au point 4 doivent être satisfaites.

6. Modalités de remédiation et de répétition

Remédiation

☒ Remédiation possible en cas de note Fx au module

☐ Pas de remédiation

- Modalités :
 - si la moyenne des deux examens écrits (A et B) est insuffisante : un examen oral sera réalisé
 - si le dossier et la présentation (C) sont insuffisants, un complément portant sur les lacunes sera demandé
 - si l'évaluation en continu des ateliers culinaires est insuffisante (D) : un examen pratique individuel sera réalisé
- Période : semaine 35

La remédiation permet à l'étudiant-e d'obtenir la note E en cas de réussite.

En cas d'échec à la remédiation, l'étudiant obtient la note F et peut répéter le module une seule fois, dès que possible.

Répétition

En cas de répétition du module, les modalités, exigences, conditions de réussite et période font l'objet d'un document écrit signé par l'étudiant-e et le ou la responsable du module, voire le ou la responsable locale de filière. La répétition permet à l'étudiant-e d'obtenir les notes de A à E en cas de réussite ou F en cas d'insuffisance. Dans ce cas, l'échec au module est définitif.

7. Bibliographie principale

Se référer au syllabus

8. Responsable de module

Responsable : Sidonie FABB

Enseignants : Se référer au syllabus

Descriptif validé le 15.07.2024 par

Pasqualina Riggillo
Responsable de la filière