

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

UNIVERSITE MENTOURI DE CONSTANTINE

**INSTITUT DE NUTRITION, ALIMENTATION ET
TECHNOLOGIES AGRO-ALIMENTAIRES
(INATAA)**

**PRESENTATION D'UNE OFFRE DE FORMATION
DANS LE CADRE DU DIPLOME DE LICENCE « LMD »**

LICENCE EN NUTRITION HUMAINE

Année 2006

PRESENTATION DE DOSSIER POUR
L'HABILITATION D'UNE OFFRE DE FORMATION
DANS LE CADRE DU DIPLOME DE LICENCE « LMD »

GENERALE/ACADEMIQUE

TYPE DE LICENCE :

PROFESSIONNELLE/APPLIQUEE

ETABLISSEMENT : Université Mentouri de Constantine, Institut de Nutrition, Alimentation
et Technologies Agro-Alimentaires (INATAA)

INTITULE DU DIPLOME	Licence en Nutrition Humaine
DOMAINE DE FORMATION	Sciences de la Nature et de la Vie
MENTION/FILIERE	Nutrition et Sciences des Aliments
SPECIALITE/OPTION	Nutrition
COMPOSANTE PILOTE	Nutrition Humaine
AUTRE (S) COMPOSANTE (S) ASSOCIEE	<ul style="list-style-type: none"> - Sciences alimentaires - Biologie - Biochimie - Santé - Contrôle de la qualité
AUTRE (S) ETABLISSEMENT (S) ASSOCIE (S)/ CO-HABILITE (S)	<ul style="list-style-type: none"> - INESSM - DSNN - INA - ULP Strasbourg - Université Paris 10, Département psychologie
PARTENARIAT AVEC LES SECTEURS SOCIO-ECONOMIQUES	<ul style="list-style-type: none"> - Industries alimentaires - Structures et contrôle (CACQUE, DCP, ...) - Agriculture, INRA - Santé publique (pédiatrie, gériatrie, collectivités)
RESPONSABLE DU PROJET DE DIPLOME	Pr A. AGLI, Docteur d'Etat en Nutrition

Objectifs de la Formation
(Compétences visées, Connaissances acquises à l'issue de la formation)

Cette licence vise à l'acquisition de compétences non seulement scientifiques et solides en nutrition humaine, mais aussi économiques où le candidat développe de bonnes capacités d'analyse et d'adaptation.

Connaissances acquises à l'issue de la formation :

- Nutrition humaine
- Contrôle physiologique des apports alimentaires
- Diététique et prise en charge nutritionnelle
- Conseils et éducation nutritionnelle
- Restauration collective
- Contrôle de la qualité et expertise production
- Economie alimentaire : planification, distribution et communication

Domaines d'Activités visés

- Nutritionniste
- Enseignement
- Conseils et éducation nutritionnelle en diététique et nutrition
- Distribution de produits diététiques (hôpitaux, collectivités)
- Laboratoires de contrôle de la qualité
- Industries alimentaires

Passerelles et Poursuite des Etudes

Passerelles offertes :

- Sciences de la nature et de la vie : dans les deux sens en 1^{ère} et 2^{ème} année
- Sciences des aliments : dans les deux sens en 1^{ère}, 2^{ème} et 3^{ème} année
- Agronomie : dans les deux sens en 1^{ère} et 2^{ème} année
- Biomédical vers la présente formation : en 1^{ère} et 2^{ème} année

Poursuite des études :

Les diplômés en Nutrition Humaine peuvent poursuivre diverses formations de Masters académiques ou professionnels, ainsi que des formations spécialisées :

- Master en nutrition
- Master en sciences des aliments
- Master en biologie
- Spécialisation professionnelle offerte par le secteur économique dans la production, la commercialisation et le contrôle des produits alimentaire ; la gestion et le conseil diététique et nutritionnel

SEMESTRE 1

U1-1- MATHEMATIQUES

- Fonction numériques continues
- Suites numériques
- Fonctions dérivables
- Fonctions à plusieurs variables
- Développement limité
- Intégration et fonctions différentielles
- Espaces vectoriels, calcul matriciel
- Géométrie analytique et différentielle
- Séries, numériques, de fonction, trigonométrique

U1-2- PHYSIQUE

- Eléments de cinématique
- Eléments dynamique du solide
- Dynamique des fluides
- Thermodynamique
- Electrostatique et électromagnétique
- Optique et rayonnement

U2-1- CHIMIE GENERALE

- Structure de la matière et atomistique
- Liaisons chimiques
- Etats de la matière
- Chimie des solutions
- Cinétique chimique

U2-2- CHIMIE ORGANIQUE

- Liaisons du carbone, groupements fonctionnels, chaînes carbonées
- Nomenclature
- Réactions d'addition, de substitution, d'élimination
- Préviation d'une réaction
- Propriétés physiques et chimiques des différentes classes de groupements fonctionnels

U2-3- CHIMIE MINERALE

- Notions générales sur les oxydes, hydroxydes, oxacides
- Halogènes
- Métaux, alcools et alcalinoterreux
- Carbonides, azotides

- Calogènes, carbone
- Cuivre, Argent, Zinc, Fer, ...
- Réaction chimiques

SEMESTRE 2

U1-1- BIOLOGIE ANIMALE

- Cytologie
- Histologie
- Embryologie
- Systématique

U1-2- BILOGIE VEGETALE

- Cytologie végétale
- Notion d'anatomie générale
- Morphologie de l'appareil végétal
- Morphologie florale spermophyte
- Biologie florale chez les angiospermes

U2-1- BIOCHIMIE GENERALE

- Glucides
- Lipides
- Protéines
- Enzymes
- Acides nucléiques
- Vitamines

U2-2- MICROBIOLOGIE GENERALE

- Monde microbien
- Méthodes et techniques microbiologiques
- Bactériologie
- Virologie
- Mycologie
- Pouvoir pathogène
- Immunologie
- Fermentation

U2-3- GENETIQUE GENERALE ET MOLECULAIRE

- Hérité et phénotype
- Base chimique de l'hérité
- Variations génétiques
- Gènes (structure, fonction et régulation)
- Notion de génétique des organismes et des populations

SEMESTRE 3

U1-1- BIOCHIMIE ALIMENTAIRE

- Réactions de scission
- Réactions d'oxydations
- Réactions d'isomérisation
- Réactions de déshydratation,
- Réactions de condensation
- Réactions d'estérification, acylation
- Réactions de dénaturation des protéines
- Problèmes technologiques d'actualité

U1-2- NUTRIMENTS ET ALIMENTS

- Protéines alimentaires
- Glucides alimentaires fibres alimentaires
- Lipides et stérols
- Micro-nutriments, phyto-micro-nutriments
- Vitamines
- Les produits allégés
- Agents pathogènes de l'alimentation
- Alicaments
- Epices, arômes, ...

U2-1- TOXICOLOGIE ALIMENTAIRE

- Mécanisme d'action des substances toxiques
- Méthodes d'étude
- Toxicités
- Substances naturelles nocives des aliments
- Additifs alimentaires
- Métaux
- Alcools, cétones, peroxydes, nitrates, nitrites, nitrosamines
- Résidus de pesticides dans l'alimentation
- Résidus d'emballage dans les aliments
- Mycotoxines
- Toxicité d'origine bactérienne
- Prévention et législation

U2-2- MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

- Méthodes d'évaluation des différentes flores
- Les grands groupes microbiens intéressant l'industrie agroalimentaire
- Les problèmes microbiologiques à l'usine
- Association micro-organismes/aliments
- Nutriments et aliments d'origine microbienne
- Intoxications alimentaires d'origine microbienne et contrôle microbiologique des aliments

U2-3- TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

- Technologie des laits et produits laitiers
- Technologie des céréales
- Technologie des viandes et produits carnés
- Technologie des corps gras
- Technologie des conserves
- Technologie des boissons
- Technologie des sucres

U3-1- GESTION ET ECONOMIE ALIMENTAIRE

- Différents types d'analyses
- Comptabilité et gestion financière
- Analyse des résultats, bilans
- Evolution des disponibilités, de la consommation alimentaire
- Politiques alimentaires et nutritionnelles
- Situation alimentaire en Algérie

U3-2- STAGES ET SORTIES/SEMINAIRES

SEMESTRE 4

U1-1- SYSTEME NERVEUX ET ENDOCRINIEN

- Structure et physiologie des éléments nerveux
- Transmissions synaptiques et système de neurotransmetteurs
- Système nerveux végétatif
- Motricité
- Vigilance et sommeil
- Fonctions cérébrales supérieures
- Physiologie sensorielle
- Hypothalamus
- Hormones
- Régulations neuroendocriniennes et comportement

U1-2- BIOLOGIE CELLULAIRE ET MOLECULAIRE DES REGULATIONS

- Physiologie de la membrane cellulaire
- Transports membranaires
- Membrane cellulaire et transmission de l'information
- Signalisation inter cellulaire
- Techniques de marquage, séquence
- Hybridation moléculaire
- Transfert et réplication
- Génie génétique
- Mutagenèse
- Analyse structurale et fonctionnelle des gènes

U1-3- BIOCHIMIE HUMAINE ET PATHOLOGIQUE

- Nutrition des pathologies digestives
- Pathologie rénale
- Désordres nutritionnels et pathologies psychiatriques
- Nutrition et maladies osseuses
- Nutrition et pathologies respiratoires
- Nutrition, fertilité et stérilité
- Nutrition et hématologie
- Odontologie
- Nutrition et maladies neuromusculaires

U2-1- METHODES D'ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

- Techniques de séparation
- Techniques volumétriques
- Techniques gravimétriques
- Techniques électrochimiques
- Techniques spectrophotométriques et électromagnétiques
- Chromatographies

U2-2- ANALYSES BIOLOGIQUES

- Techniques de prélèvement
- Traitement, préparation et conservation de l'échantillon
- Analyses du sang et autres liquides biologiques
- Hormones, sucres, protides, lipoprotéines, ions, ...
- Enzymes

U2-3- STATISTIQUES

- Types de distribution
- Echantillonnage
- Modèle linéaire
- Dispositifs expérimentaux (blocs, corrélations, ...)
- Plans d'expériences dans la régression, plans factoriels
- Analyses statistiques

SEMESTRE 5

U1-1- PHYSIOLOGIE DE LA NUTRITION ET COMPORTEMENT ALIMENTAIRE

- Besoins nutritionnels
- Compartiments corporels
- Energie
- Contrôle physiologique de la prise alimentaire
- Physiologie tissulaire et cellule
- Métabolisme du jeûne et de l'homme nourri

- Métabolisme des lipoprotéines
- Intégration du métabolisme intermédiaire génique et nutrition
- Nutrition et immunité
- Nutrition et activité musculaire
- Eléments de sociologie de l'alimentation et de la nutrition

U1-2- PHYSIOLOGIE DU TUBE DIGESTIF ET SYSTEME NERVEUX ENTERIQUE

- Organisation du tube digestif
- Digestion absorption
- Rappel anatomique de la paroi digestive
- Cellule musculaire lisse
- Activité mécanique du muscle lisse intestinal
- Activités électriques des muscles lisses intestinaux et coliques
- Contrôle nerveux du muscle lisse digestif
- Innervation extrinsèque : orthosympathique et parasympathique
- Innervation intrinsèque : anatomie du système nerveux entérique
- Caractérisation des neurones intra-muraux : Caractérisation morphologiques ; Caractérisation électrophysiologiques ; Caractérisation fonctionnelle et chimique

U1-3- MALADIE DE LA NUTRITION ET DIETETIQUE

- De nutrition et malnutrition
- Nutrition entérale et parentérale
- Syndrome polymétabolique
- Obésités, diabète, dyslipoprotéïnémies, nutrition et maladies cardio-vasculaires
- Alimentation et cancer
- Allergies alimentaires
- Carences et excès en micronutriments
- Nutrition et maladies osseuses
- Nutrition et infection par le VIH
- Nutrition et maladies génétiques du métabolisme
- Peurs et néophobie alimentaires

U2-1- ALIMENTATION DES POPULATIONS

- Evolution des consommations alimentaires, profils, modèles de consommation
- Les apports nutritionnels conseillés
- Nutrition de la femme enceinte et allaitement
- Nutrition et activité physique
- Nutrition du sujet âgés
- Alimentation végétarienne
- Alimentation et nutrition des migrants, situation de catastrophes et réfugiés

U2-2- NUTRITION, ALIMENTATION ET SANTE PUBLIQUE

- Méthodes en épidémiologie nutritionnelle
- Alimentation et OGM
- Aliments fonctionnels
- Analyse sensorielle

U2-3- STAGES ET SEMINAIRES EN NUTRITION

- Alimentation, traditions et croyances
- Pratiques culinaires
- Enquêtes alimentaires
- Technologies alimentaires
- Alimentation en collectivité
- Alimentation hospitalière

SEMESTRE 6

U1-1- LEGISLATION ET ETHIQUE

- Réglementation et institutions pour la production, la distribution et la sécurité alimentaire
- Ethique dans la recherche scientifique

U1-2- INFORMATIQUE

- Eléments de base en programmation
- Logiciels types, bases de données, ...
- Organisation des données pour l'exploitation

U1-3- ANGLAIS

- Rappels de grammaire, syntaxe
- Traduction, contraction de textes
- Exercice oral et écrit

U1-4- HISTOIRE DE L'ALIMENTATION

- Aliments et l'alimentation dans l'histoire
- Evolution historique de la préparation d'alimentation, ustensiles, ...
- Evolution des procédés
- Evolution du contrôle et de la restauration
- Traditions et alimentation

U2-1- PHYSIOPATHOLOGIE DE LA NUTRITION

- Physiopathologie du sang et nutrition
- Physiopathologie digestive
- Physiopathologie cardio-vasculaire
- Physiopathologie neuro-endocrine
- Physiopathologie osseuse

U2-2- PHYSIOLOGIE DE LA GESTATION ET NUTRITION FŒTALE

- Etat nutritionnel pregestationnel de la mère
- Physiologie de la gestation
- Nutrition en cours de grossesse
- Tissus fœtaux
- Nutrition fœtale
- Pathologies de la grossesse
- Nouveaux nés
- Santé de la mère et de l'enfant

U2-3- MEMOIRE : travail personnel scientifique en nutrition, diététique

FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement Fondamentale 11

Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

Spécialité/Option : NUTRITION

Parcours Type : NUTRITION HUMAINE

Semestre : Premier semestre [1]

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 90 T.D. : 50 T.P. : 15
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 13 crédits Composante 1 = 6 crédits Composante 2 = 7 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : ce module permet l'acquisition de connaissances de base en mathématiques. Composante 2 : ce module permet l'acquisition de notions de base en physique.

FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement Fondamentale 12

Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

Spécialité/Option : NUTRITION

Parcours Type : NUTRITION HUMAINE

Semestre : Premier semestre [1]

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 130 T.D. : 55 T.P. : 20
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 17 crédits Composante 1 = 5 crédits Composante 2 = 7 crédits Composante 3 = 5 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : acquisition de connaissance de base en chimie Composante 2 : acquisition des éléments essentiels en chimie organique Composante 3 : acquisition des éléments essentiels en chimie minérale

FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement Découverte 21

Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

Spécialité/Option : NUTRITION

Parcours Type : NUTRITION HUMAINE

Semestre : Deuxième semestre [2]

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 100 T.D. : 40 T.P. : 00
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 12 crédits Composante 1 = 7 crédits Composante 2 = 5 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : ce module apporte les notions fondamentale en biologie animale Composante 2 : ce module est un complément nécessaire à ce type de formation

FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement Fondamentale 22

Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

Spécialité/Option : NUTRITION

Parcours Type : NUTRITION HUMAINE

Semestre : Deuxième semestre [2]

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 130 T.D. : 50 T.P. : 30
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 18 crédits Composante 1 = 8 crédits Composante 2 = 6 crédits Composante 3 = 4 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : module de base nécessaire à la connaissance des molécules et leur interaction biologique Composante 2 : connaissances de base pour comprendre les notions de l'hygiène, la toxicologie, l'environnement, ... Composante 3 : permet d'apporter les notions de base pour comprendre l'hérédité et les pathologies génétiques.

FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement Fondamentale 31

Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

Spécialité/Option : NUTRITION

Parcours Type : NUTRITION HUMAINE

Semestre : Troisième semestre [3]

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 80 T.D. : 20 T.P. : 20
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 12 crédits Composante 1 = 6 crédits Composante 2 = 6 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : connaissances indispensables pour étudier l'aliment Composante 2 : ce module s'articule sur la caractérisation biochimique et nutritionnelle des aliments

FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement Transversale 32

Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

Spécialité/Option : NUTRITION

Parcours Type : NUTRITION HUMAINE

Semestre : Troisième semestre [3]

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 120 T.D. : 00 T.P. : 45
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 11 crédits Composante 1 = 3 crédits Composante 2 = 4 crédits Composante 3 = 4 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : constitue une approche synthétique sur les diverses toxicologies alimentaires et leur méthodes d'étude Composante 2 : l'enseignement de microbiologie est complétée par un enseignement spécifique de l'aliment, nécessaire pour la toxicologie, l'hygiène, ... Composante 3 : une introduction de la technologie des transformations industrielles alimentaires est passée en revue en lieu avec les complication nutritionnelle

FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement Transversale 33

Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

Spécialité/Option : NUTRITION

Parcours Type : NUTRITION HUMAINE

Semestre : Troisième semestre [3]

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 40 T.D. : 20 T.P. : 00 Stages et séminaires : 40
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 7 crédits Composante 1 = 4 crédits Composante 2 = 3 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : notions de base en matière de gestion d'unités économique, l'accent est mis sur les politiques agricoles et alimentaires Composante 2 : industries alimentaires, environnement, ...

FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement de Spécialité 41

Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

Spécialité/Option : NUTRITION

Parcours Type : NUTRITION HUMAINE

Semestre : Quatrième semestre [4]

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 140 T.D. : 10 T.P. : 10
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 13 crédits Composante 1 = 5 crédits Composante 2 = 4 crédits Composante 3 = 4 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : module de base pour la compréhension de la physiologie des régulations endocriniens Composante 2 : cet enseignement apporte les notions indispensables à la connaissance du fonctionnement cellulaire, la communication et le génie génétique Composante 3 : ce module met l'accent sur la relation entre les phénomènes métaboliques et les troubles nutritionnels

FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement Méthodologie 42

Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

Spécialité/Option : NUTRITION

Parcours Type : NUTRITION HUMAINE

Semestre : Quatrième semestre [4]

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 130 T.D. : 60 T.P. : 20
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 17 crédits Composante 1 = 7 crédits Composante 2 = 5 crédits Composante 3 = 5 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : ce module apporte les connaissances nécessaires à l'analyse chimique et la caractérisation physique des aliments Composante 2 : ce module permet l'acquisition des techniques en matière d'analyse biologiques Composante 3 : les méthodes d'échantillonnage, d'analyse et de planification en recherche, des exemples sont abordés

FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement de Spécialité 51

Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

Spécialité/Option : NUTRITION

Parcours Type : NUTRITION HUMAINE

Semestre : Cinquième semestre [5]

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 140 T.D. : 40 T.P. : 00
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 16 crédits Composante 1 = 6 crédits Composante 2 = 5 crédits Composante 3 = 5 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : module de spécialité couvrant les phénomènes nutritionnels à l'échelle de l'organisme et leur régulation Composante 2 : module essentiel abordant avec détail la physiologie digestive et sa régulation nerveuse intrinsèque Composante 3 : les maladies de la nutrition, leur causes et la diététique associée sont abordés dans ce cours.

FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement Méthodologie 52

Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

Spécialité/Option : NUTRITION

Parcours Type : NUTRITION HUMAINE

Semestre : Cinquième semestre [5]

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 80 T.D. : 20 T.P. : 00 Stages et séminaires : 70
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 14 crédits Composante 1 = 4 crédits Composante 2 = 5 crédits Composante 3 = 5 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : les modèles de consommation, l'état nutritionnel et alimentation des populations en différentes situations socio-économiques sont étudiés. Composante 2 : l'approche épidémiologiques de la nutrition, ainsi que certains aliments de grands débats socio-économiques sont étudiés. Composante 3 : des approches pratiques en méthodologies et appréhension réelle du terrain sont attendus

FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement Transversale 61

Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

Spécialité/Option : NUTRITION

Parcours Type : NUTRITION HUMAINE

Semestre : Sixième semestre [6]

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 110 T.D. : 60 T.P. : 00
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 12 crédits Composante 1 = 3 crédits Composante 2 = 4 crédits Composante 3 = 3 crédits Composante 4 = 2 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : compléter la formation par l'indispensable réglementation et codes d'éthique en vigueur Composante 2 : introduction à l'informatique, outils indispensable à cette formation Composante 3 : conforter les connaissances en largeur déjà acquises Composante 4 : enseignement utile apportant les éléments historiques du développement de l'alimentation

FICHE UNITE D'ENSEIGNEMENT

Libellé de l'U.E. : Unité d'Enseignement de Spécialité 62

Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

Spécialité/Option : NUTRITION

Parcours Type : NUTRITION HUMAINE

Semestre : Sixième semestre [6]

Répartition du Volume Horaire Semestriel de l'U.E. et de ses composantes	Cours : 100 T.D. : 20 T.P. : 00 Mémoire : 90
Crédits Affectés à l'U.E. (et à ses Composantes)	U.E. = 18 crédits Composante 1 = 6 crédits Composante 2 = 6 crédits Composante 3 = 6 crédits
Description de l'U.E. et de ses Composantes	Composante 1 : connaissances des mécanismes des troubles dans la nutrition Composante 2 : les notions nécessaires à la connaissances des relations fœto-maternels Composante 3 : travail personnel scientifique sur un sujet proposé par l'encadrement permettant au candidat de se mettre à l'épreuve du terrain

FICHE ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS

Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

Spécialité/Option : NUTRITION

Parcours Type : NUTRITION HUMAINE

SEMESTRE	Unités d'Enseignements	VHG	CM	TD	TP	Crédit
SEMESTRE I	Unité d'Enseignement Fondamentale 1	155	90	50	15	13
	- Mathématiques	75	45	30	/	6
	- Physique	80	45	20	15	7
	Unité d'Enseignement Fondamentale 2	205	130	55	20	17
	- Chimie générale	60	40	20	/	5
- Chimie organique	80	50	20	10	7	
- Chimie minérale	65	40	15	10	5	
	TOTAL	360	220	105	35	30
SEMESTRE II	Unité d'Enseignement Découverte 1	140	100	40	/	12
	- Biologie animale	80	60	20	/	7
	- Biologie végétale	60	40	20	/	5
	Unité d'Enseignement Fondamentale 2	210	130	50	30	18
	- Biochimie générale	100	60	30	10	8
- Microbiologie générale	60	40	/	20	6	
- Génétique générale et moléculaire	50	30	20	/	4	
	TOTAL	350	230	90	30	30
SEMESTRE III	Unité d'Enseignement Fondamentale 1	120	80	20	20	12
	- Biochimie alimentaire	60	40	/	20	6
	- Nutriment et aliments	60	40	20	/	6
	Unité d'Enseignement Transversale 2	165	120	/	45	11
	- Toxicologie alimentaire	30	30	/	/	3
	- Microbiologie alimentaire	75	40	/	35	4
	- Technologie alimentaire	60	50	/	10	4
Unité d'Enseignement Transversale 3	100	40	20	/	7	
- Gestion et économie alimentaire	60	40	20	/	4	
- Stages et sorties/séminaires	40	/	/	/	3	
	TOTAL	385	240	40	65	30

SEMESTRE	Unité d'Enseignement	VHG	CM	TD	TP	Crédit
SEMESTRE IV	Unité d'Enseignement de Spécialité 1	160	140	10	10	13
	- Système nerveux et endocrinien	60	50	/	10	5
	- Biologie cellulaire et moléculaire des régulations	50	40	10	/	4
	- Biochimie humaine et pathologique	50	50	/	/	4
	Unité d'Enseignement Méthodologie 2	210	130	60	20	17
	- Méthodes d'analyses physico-chimiques	90	50	20	20	7
	- Analyses biologiques	60	40	20	/	5
	- statistiques	60	40	20	/	5
	TOTAL	370	270	70	30	30
SEMESTRE V	Unité d'Enseignement de Spécialité 1	180	140	40	/	16
	- Physiologie de la nutrition et comportement alimentaire	60	50	10	/	6
	- Physiologie du tube digestif et système nerveux entérique	60	50	10	/	5
	- Maladie de la nutrition et diététique	60	40	20	/	5
	Unité d'Enseignement Méthodologie 2	170	80	60	30	14
	- Alimentation des populations	40	40	/	/	4
	- Nutrition, alimentation et santé publique	60	40	20	/	5
	- Stages et séminaires en nutrition	70	/	40	30	5
	TOTAL	350	220	100	30	30
SEMESTRE VI	Unité d'Enseignement Transversale 1	170	110	60	/	12
	- Législation et éthique	40	30	10	/	3
	- Informatique	60	30	30	/	4
	- Anglais	40	20	20	/	3
	- Histoire de l'alimentation	30	30	/	/	2
	Unité d'Enseignement de Spécialité 2	210	100	20	/	18
	- Physiopathologie de la nutrition	60	50	10	/	6
- Physiologie de la gestation et nutrition fœtale	60	50	10	/	6	
	- Mémoire	90	/	/	/	6
	TOTAL	380	210	70	/	30

VHG : volume horaire global

FICHE SEMESTRE

Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

Spécialité/Option : NUTRITION

Parcours Type : NUTRITION HUMAINE

Semestre : Premier semestre [1]

Intitulé de l'Unité D'Enseignement (UE)	UE1	UE2
Type	Fondamental	Fondamental
Obligatoire	OUI	OUI
Optionnelle		
Majeure/Mineure (Fondamentale/Découverte)	Majeur	Majeur
Transversale		
Répartition (en heures par semestre)	Travail Personnel	
----- Cours	90	130
----- Travaux Dirigés	50	55
----- Travaux Pratiques	15	20
----- Autres		
Crédits	13	17
Effectifs Estudiantins prévus	45	45
Nombre de Groupes	3	3

FICHE SEMESTRE

Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

Spécialité/Option : NUTRITION

Parcours Type : NUTRITION HUMAINE

Semestre : Deuxième semestre [2]

Intitulé de l'Unité D'Enseignement (UE)	UE1	UE2
Type	Découverte	Fondamental
Obligatoire	OUI	OUI
Optionnelle		
Majeure/Mineure (Fondamentale/Découverte)	Mineur	Majeur
Transversale		
Travail Personnel		
Répartition (en heures par semestre)		
----- Cours	100	130
----- Travaux Dirigés	40	50
----- Travaux Pratiques	/	30
----- Autres		
Crédits	12	18
Effectifs Estudiantins prévus	45	45
Nombre de Groupes	3	3

FICHE SEMESTRE

Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

Spécialité/Option : NUTRITION

Parcours Type : NUTRITION HUMAINE

Semestre : Troisième semestre [3]

Intitulé de l'Unité D'Enseignement (UE)	UE1	UE2	UE3
Type	Fondamental	Transversale	Transversale
Obligatoire	OUI	OUI	OUI
Optionnelle			
Majeure/Mineure (Fondamentale/Découverte)	Majeur	Majeur	Mineur
Transversale			
Travail Personnel			
Répartition (en heures par semestre)			
----- Cours	80	120	40
----- Travaux Dirigés	20	/	20
----- Travaux Pratiques	20	45	40
----- Autres			
Crédits	12	11	7
Effectifs Estudiantins prévus	45	45	45
Nombre de Groupes	3	3	3

FICHE SEMESTRE

Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

Spécialité/Option : NUTRITION

Parcours Type : NUTRITION HUMAINE

Semestre : Quatrième semestre [4]

Intitulé de l'Unité D'Enseignement (UE)	UE1	UE2
Type	Spécialité	Méthodologie
Obligatoire	OUI	OUI
Optionnelle		
Majeure/Mineure (Fondamentale/Découverte)	Majeur	Majeur
Transversale		
Travail Personnel		
Répartition (en heures par semestre)		
----- Cours	140	130
----- Travaux Dirigés	10	60
----- Travaux Pratiques	10	20
----- Autres		
Crédits	13	17
Effectifs Estudiantins prévus	45	45
Nombre de Groupes	3	3

FICHE SEMESTRE

Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

Spécialité/Option : NUTRITION

Parcours Type : NUTRITION HUMAINE

Semestre : Cinquième semestre [5]

Intitulé de l'Unité D'Enseignement (UE)	UE1	UE2
Type	Spécialité	Méthodologie
Obligatoire	OUI	OUI
Optionnelle		
Majeure/Mineure (Fondamentale/Découverte)	Majeur	Majeur
Transversale		
Travail Personnel		
Répartition (en heures par semestre)		
----- Cours	140	80
----- Travaux Dirigés	40	20
----- Travaux Pratiques	/	/
----- Autres (stages, séminaires)		70
Crédits	16	14
Effectifs Estudiantins prévus	45	45
Nombre de Groupes	3	3

FICHE SEMESTRE

Mention : NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

Spécialité/Option : NUTRITION

Parcours Type : NUTRITION HUMAINE

Semestre : Sixième semestre [6]

Intitulé de l'Unité D'Enseignement (UE)	UE1	UE2
Type	Transversale	Spécialité
Obligatoire	OUI	OUI
Optionnelle		
Majeure/Mineure (Fondamentale/Découverte)	Mineur	Majeur
Transversale		
Travail Personnel		
Répartition (en heures par semestre)		
----- Cours	110	100
----- Travaux Dirigés	60	20
----- Travaux Pratiques	/	/
----- Autres (stages, mémoire)	/	90
Crédits	12	18
Effectifs Estudiantins prévus	45	45
Nombre de Groupes	3	3