

LICENCE APPLIQUEE EN NUTRITION HUMAINE

LA en Nutrition Humaine - Semestre 1

Code unité	Unité d'enseignement	Nature de l'UE	Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume horaire semestriel (14 semaines)					Crédits		Coefficients		Régime d'examen	
				Cours	TD	TP	Autre	Total	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Mixte
UE11	SCIENCES PHYSIQUES	Fondamentale	PHYSIQUE	21		9		60 H	2	4	1	2		X
			BIOPHYSIQUE	21		9			2		1			X
UE12	ANATOMIE PHYSIOLOGIE	Fondamentale	ANATOMIE	30				87 H	2	6	1	3		X
			PHYSIOLOGIE I	45		12			4		2			X
UE13	CYTOGENETIQUE	Fondamentale	BIOLOGIE CELLULAIRE	30	12			75 H	3	5	1,5	2,5		X
			GENETIQUE	21	12				2		1			X
UE14	CHIMIE	Fondamentale	CHIMIE MINERALE CHIMIE GENERALE	45	15	9		93 H	5	5	2,5	2,5		X
UE15	BIOCHIMIE	Fondamentale	BIOCHIMIE STRUCTURALE	39		12		84 H	3	5	1,5	2,5		X
			CHIMIE ORGANIQUE	21		12			2		1			X
UE16	LANGUE, DOITS DE L'HOMME ET C2I	Transversale	ANGLAIS	15	6			75H	2	5	1	2,5	X	
			FRANÇAIS	15					1		0,5			
			DROIT DE L'HOMME	21					1		0,5			
			C2I	9	9				1		0,5			
TOTAL				333	69	72		474		30		15		

LA en Nutrition Humaine - Semestre 2

Code unité	Unité d'enseignement	Nature de l'UE	Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume horaire semestriel (14 semaines)					Crédits		Coefficients		Régime d'examen	
				Cours	TD	TP	Autre	Total	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Mixte
U21	BIOCHIMIE METABOLIQUE	Fondamentale	BIOCHIMIE METABOLIQUE	36		12		87 H	3	5	1,5	2		X
			ENZYMOLOGIE ET BIOENERGETIQUE	18	6	15			2		0,5		X	
U22	PHYSIOLOGIE SOINS DE BASE	Fondamentale	PHYSIOLOGIE II	40	23			117 H	4	6	2	4		X
			SECOURISME NURSING	21		15			1		1			
				18					1		1			
U23	SCIENCES DES ALIMENTS	Fondamentale	ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE	27	12			93 H	2	5	1	2,5		X
			ALIMENTS D'ORIGINE VEGETALE	27	12				2		1		X	
			BIODISPONIBILITE DES ALIMENTS	15					1		0,5		X	
U24	IMMUNOLOGIE PHARMACOLOGIE ET MICROBIOLOGIE GENERALE	Fondamentale	IMMUNOLOGIE	18				72 H	2	6	0,5	2		X
			PHARMACOLOGIE	18					2		0,5		X	
			MICROBIOLOGIE GENERALE	24		12			2		1		X	
U25	LANGUES	Transversale	ANGLAIS	21				51 H	2	4	1	2	X	
			TECH..COMMUNIC	15					1		0,5			
			C2I	15					1		0,5			
U26	PRATIQUES BIOCHIMIQUES ET HOSPITALIERES	Fondamentale	TP ENZYMOLOGIE BIOENERGETIQUE					48 H	1	4	0,5	1,5		X
			TP MICROBIO			48			1		0,5		X	
			TP NURSING						1		0,5		X	
			STAGE de NURSING						1					
TOTAL				313	53	102		468		30		14		

LA en Nutrition Humaine - Semestre 3

Code unité	Unité d'enseignement	Nature de l'UE	Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume horaire semestriel (14 semaines)					Crédits		Coefficients		Régime d'examen	
				Cours	TD	TP	Autre	Total	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	mixte
U31	COLLECTIVITE ALIMENTAIRE	Fondamentale	RESTAURATION ET HYGIENE DES COLLECTIVITES	39	12			93	4	6	2	3		X
			MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE	30	12				2		1		X	
U32	PATHOLOGIES NUTRITIONNELLES ET METABOLIQUES	Fondamentale	PATHOLOGIES METABOLIQUES	30	15			93	3	6	1,5	3		X
			PATHOLOGIES CARENTIELLES	21	6				2		1			
			PATHOLOGIES BUCCO-DENTAIRES	15	6				1		0,5			
U33	BIOMETRIE	Fondamentale	BIOMETRIE	36	12	12		60	4	4	2	2		X
U34	EPIDEMIOLOGIE ET BIOSTATISTIQUE	Fondamentale	EPIDEMIOLOGIE	21				63	3	5	1,5	2,5		X
			BIOSTATISTIQUE	21	21				2		1		X	
U35	PRATIQUE DE LA COLLECTIVITE ALIMENTAIRE	Fondamentale	STAGE DANS LES COLLECTIVITES PROJET TUTEUR				80 40	120	3 2	5	1	1		X
U36	LANGUES ET CULTURE DE L'ENTREPRISE	Transversale	CULTURE D'ENTREPRISE ANGLAIS	21	9			60	2	4	1	2	X	
				21	9				2		1			
TOTAL				255	102	12	120	489		30		13,5		

LA en Nutrition Humaine - Semestre 4

Code unité	Unité d'enseignement	Nature de l'UE	Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume horaire semestriel (14 semaines)					Crédits		Coefficients		Régime d'examen	
				Cours	TD	TP	Autre	Total	ECUE	U E	ECUE	UE	Contrôle continu	Mixte
U41	DIETETIQUE GENERALE	Fondamentale	DIETETIQUE GENERALE	60	15			75	6	6	2,5	2,5		X
U42	PATHOLOGIE GENERALE	Fondamentale	PATHOLOGIE GENERALE	75				75	5	5	1,5	1,5		X
U43	DETERMINANTS ALIMENTAIRES ET BIOCHIMIE CLINIQUE	Fondamentale	PHYSIOLOGIE DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE	30	15			120	2	6	1,5	3,5		X
			PSYCHOSOCIOLOGIE DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE	21			1		0,5					
			CHRONOBIOLOGIE	12			1		0,5					
			BIOCHIMIE CLINIQUE	30	12		2		1		X			
U44	FORMATION GENERALE	Fondamentale	METHODOLOGIE DE LA RECHERCHE DOCUMENTATION	15	12			63	2	4	1	2		X
			EDUCATION POUR LA SANTE	21		15			2		1			X
U45*	INFORMATIQUE SPECIALISEE ET NUTRITHERAPIE	Optionnelle	INFORMATIQUE SPECIALISEE	21	15			60	2	5	1	2	X	
			NUTRITHERAPIE	24					3		1			
U45*	SANTE ET ACTIVITES PHYSIQUES	Optionnelle	INFORMATIQUE SPECIALISEE	21	15			60	2	5	1	2	X	
			SCIENCES DES ACTIVITES PHYSIQUES	24					3		1			
U46	LANGUES ET CULTURE DE L'ENTREPRISE	Transversale	CULTURE D'ENTREPRISE	21	9			60	2	4	1	2	X	
			ANGLAIS	21	9				2		1			
				351	87	15		453		30		13,5		

* Une unité optionnelle au choix

LA en Nutrition Humaine - Semestre 5

Code unité	Unité d'enseignement	Nature de l'UE	Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume horaire semestriel (14 semaines)					Crédits		Coefficients		Régime d'examen	
				Cours	TD	TP	Autre	Total	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
U51	DIETETIQUE THERAPEUTIQUE	Fondamentale	DIETETIQUE THERAPEUTIQUE	72	21			93	7	7	3	3.5		X
U52*	NUTRITION APPLIQUEE	Optionnelle	PLANIFICATION	42	12			84	3	5	1,5	2,5		X
			SECURITE ET BIODISPONIBILITE	21	9				2		1			
U52*	NUTRITION ET SANTE PREVENTIVE	Optionnelle	PLANIFICATION	42	12			84	3	5	1,5	2,5		X
			NUTRITION PREVENTIVE	21	9				2		1			
U53	SCIENCES SOCIALES	Transversale	PSYCHOLOGIE ET SOCIOLOGIE DE LA SANTE	21		6		63	2	4	1	2	X	
			TECHNIQUES D'EDUCATION ET DE COMMUNICATION	21		15			2		1			
U54	SECURITE ALIMENTAIRE ET STAGE I	Fondamentale	TOXICOLOGIE ALIMENTAIRE	24				272	3	7	1.5	3,5		X
			LEGISLATION ALIMENTAIRE	24					3		1.5			
			NOUVEAUX RISQUES ALIMENTAIRES	24					1		0,5			
			STAGE I				200		7		7			
				249	42	21	200	512		30		10		

* Une unité optionnelle au choix

LA en Nutrition Humaine - Semestre 6

Code unité	Unité d'enseignement	Nature de l'UE	Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume horaire semestriel (14 semaines)					Crédits		Coefficients		Régime d'examen	
				Cours	TD	TP	Autre	Total	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
U61	GERIATRIE ART CULINAIRE	Fondamentale	GERIATRIE	30	12			102	3	6	1	2,5		X
			ART CULINAIRE	30		30	3		1,5					
U62*	ECONOMETRIE ET NUTRITION MARKETING	Optionnelle	ECONOMETRIE ET NUTRITION	21	15			66	2	4	1	2	X	
			MARKETING ET PUBLICITE	21	9				2		1			
U62*	ECONOMETRIE ET NUTRITION EPIDEMIOLOGIE NUTRITIONNELLE	Optionnelle	ECONOMETRIE ET NUTRITION	21	15			66	2	4	1	2	X	
			EPIDEMIOLOGIE NUTRITIONNELLE	21	9				2		1			
U63	STAGE II ET PFE	Fondamentale	STAGE II				120	270	8	20	1			X
			PFE				150		12					X
				102	36	30	270	438		30		4,5		

STAGE ET PFE : 30 Crédits

STAGE REPARTI ENTRE S5 ET S6 (16 semaines) : 15 Crédits

Mémoires et PFE: 12 Crédits

TOTAL HORAIRE DES SIX SEMESTRES: 2834 HEURES

COURS + TD = 1992 Heures; TP + STAGES = 842