

B.U.T. Génie Biologique

Semestre 1 Parcours Diététique et Nutrition

Compétence		Niveau de la compétence
UE 1.1	Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie	Réaliser des analyses
UE 1.2	Expérimenter dans le génie biologique	Observer la variation d'un phénomène biologique
UE 1.3	Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective	Enquêter sur une situation nutritionnelle
UE 1.4	Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable	Contrôler la qualité sanitaire des aliments en restauration collective

SAÉ 1.01 - Analyser une matrice	37				
SAÉ 1.02 - Observer différents niveaux d'organisation du vivant		37			
SAÉ 1.DN.03 - Préparation d'une enquête alimentaire			14		
SAÉ 1.DN.04 - Analyse de l'hygiène dans une structure de restauration collective				14	
AOP	8	8	2	2	

R1.01 - Chimie générale et organique	15																		
R1.02 - Biochimie structurale	10																		
R1.03 - Méthodologie de laboratoire et techniques analytiques	8																		
R1.04 - Microbiologie	8																		
R1.05 - Biologie cellulaire		14																	
R1.06 - Biologie et physiologie		14																	
R1.07 - Physique		13																	
R1.08 - Mathématiques	5	5																	
R1.09 - Statistiques	4	4																	
R1.10 - Outils informatiques	2	2																	
R1.DN.11 - Communication	5	5		2															
R1.DN.12 - Anglais	5	5		2															
R1.DN.13 - Projet Personnel et Professionnel	3	3		1															
R1.DN.14 - Prévention et information nutritionnelle			5																
R1.DN.15 - Physiologie, métabolisme et physio-pathologie			7																
R1.DN.16 - Diététique thérapeutique			7																
R1.DN.17 - Hygiène Qualité Sécurité Environnement																			
R1.DN.18 - Microbiologie et sécurité alimentaire																			
R1.DN.19 - Développement durable																			
R1.DN.20 - Science des aliments																			

Total des coefficients	110	110	40	40
ECTS	11	11	4	4
rapport SAE/UE	0,41	0,41	0,40	0,40
Total AOP	8	8	2	2
	300	30		20

B.U.T. Génie Biologique

Compétence		Niveau de la compétence
UE 2.1	Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie	Réaliser des analyses
UE 2.2	Expérimenter dans le génie biologique	Observer la variation d'un phénomène biologique
UE 2.3	Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective	Enquêter sur une situation nutritionnelle
UE 2.4	Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable	Contrôler la qualité sanitaire des aliments en restauration collective

Semestre 2

SAÉ 2.01 - Extraire et analyser une famille de molécules biologiques	26					12	2
SAÉ 2.02 - Mesurer un paramètre biologique		26				12	2
SAÉ 2.DN.03 - Préparation d'un bilan nutritionnel individuel			11			8	1
SAÉ 2.DN.04 - Analyse de l'hygiène et des menus dans une structure de restauration collective				11		8	1
AOP							
PORTFOLIO - Portfolio							

Parcours Diététique et Nutrition

R2.01 - Chimie générale et organique	17						
R2.02 - Biochimie structurale et techniques analytiques	13						
R2.03 - Microbiologie	15						
R2.04 - Biologie cellulaire		10					
R2.05 - Biologie et Physiologie		16					
R2.06 - Physique		11					
R2.07 - Biochimie Métabolique		8					
R2.08 - Statistiques	3	3					
R2.DN.09 - Communication	5	5					
R2.DN.10 - Anglais	5	5					
R2.DN.11 - Projet Personnel et Professionnel	2	2					
R2.DN.12 - Prévention et information nutritionnelle		2					
R2.DN.13 - Physiologie, métabolisme et physio-pathologie		14					
R2.DN.14 - Diététique thérapeutique		8					
R2.DN.15 - Hygiène Qualité Sécurité Environnement	5						
R2.DN.16 - Microbiologie et sécurité des aliments	4						
R2.DN.17 - Développement durable	2						
R2.DN.18 - Science des aliments	9						
R2.DN.19 - Environnement professionnel	5						

Total des coefficients	100	100	50	50
ECTS	10	10	5	5
rapport SAE/UE	0,4	0,4	0,4	0,4
Total AOP	12	12	8	8
	300	30		40

B.U.T. Génie Biologique

Semestre 3

Parcours Diététique et Nutrition

Compétence		Niveau de la compétence
UE 3.1	Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie	Réaliser des analyses avancées
UE 3.2	Expérimenter dans le génie biologique	Expérimenter pour comprendre une problématique scientifique
UE 3.3	Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective	Appliquer une démarche de soins
UE 3.4	Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable	Elaborer des aliments et des menus répondant à des normes
UE 3.5	Eduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation	Animer des séances d'information nutritionnelle et alimentaire

SAÉ 3.01 - Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique	SAÉ 3.DN.02 - Mise en place d'un projet d'information et d'éducation nutritionnelle et ses déclinaisons alimentaires pour un public ciblé.	AOP
12		4
12		4
	30	10
	24	8
	12	4

R3.01 - Microbiologie	R3.02 - Cinétique chimique et enzymatique	R3.03 - Génétique et biologie moléculaire	R3.04 - Biochimie métabolique	R3.DN.05 - Communication	R3.DN.06 - Anglais	R3.DN.07 - Projet Personnel et Professionnel	R3.DN.08 - Physiologie, métabolisme et Physiopathologie	R3.DN.09 - Diététique thérapeutique	R3.DN.10 - Hygiène Qualité et Sécurité Alimentaire	R3.DN.11 - Science des aliments	R3.DN.12 - Environnement professionnel	R3.DN.13 - Environnement professionnel en secteur de soins	R3.DN.14 - Prévention et information, et Education nutritionnelle
7	12			2	2	1							
		13	6	2	2	1							
				3	3	1	40	13					
				3	3	1			11	24	6		
				3	3	1						4	13

Total des coefficients	ECTS	rapport SAE/UE	Total AOP
40	4	0,4	4
40	4	0,4	4
100	10	0,4	10
80	8	0,4	8
40	4	0,4	4
300	30		30

B.U.T. Génie Biologique

Semestre 4

Parcours Diététique et Nutrition

Compétence		Niveau de la compétence
UE 4.1	Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie	Réaliser des analyses avancées
UE 4.2	Expérimenter dans le génie biologique	Expérimenter pour comprendre une problématique scientifique
UE 4.3	Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective	Appliquer une démarche de soins
UE 4.4	Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable	Elaborer des aliments et des menus répondant à des normes
UE 4.5	Eduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation	Animer des séances d'information nutritionnelle et alimentaire

SAÉ 4.01 - Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique	4				
SAÉ 4.DN.02 - Actions d'éducation nutritionnelle auprès d'un groupe de patients présentant une pathologie ciblée, incluant l'élaboration d'une alimentation adaptée.			13	10	4
STAGE.DN - Stage S4	7	7	16	13	7
AOP	4	4	10	8	4
PORTFOLIO - Portfolio	1	1	1	1	1

					15	R4.01 - Méthodes d'analyses en biologie
				15		R4.02 - Traitement des données expérimentales et statistiques
3	3	3	3		4	R4.DN.03 - Communication
3	3			4	4	R4.DN.04 - Anglais
1	1	1	1	1	1	R4.DN.05 - Projet Personnel et Professionnel
			28			R4.DN.06 - Physiologie, métabolisme et Physiopathologie
			25			R4.DN.07 - Diététique thérapeutique
		8				R4.DN.08 - Hygiène Qualité et Sécurité Alimentaire
		28				R4.DN.09 - Science des aliments
		5				R4.DN.10 - Environnement professionnel
6						R4.DN.11 - Environnement professionnel en secteur de soins
11						R4.DN.12 - Prévention et information, Education

300	40	40	100	80	40	Total des coefficients
30	4	4	10	8	4	ECTS
30	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	rapport SAE/UE
30	4	4	10	8	4	Total AOP

B.U.T. Génie Biologique

Semestre 5

	Compétence	Niveau de la compétence
UE 5.2	Expérimenter dans le génie biologique	Mener une démarche scientifique intégrative
UE 5.3	Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective	Construire un plan de soins
UE 5.4	Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable	Garantir la qualité des aliments et le fonctionnement d'une structure de restauration collective
UE 5.5	Eduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation	Réaliser un programme d'éducation thérapeutique du patient

SAÉ 5.DN.01 - Innovation et amélioration de l'organisation d'une structure de restauration collective et de l'offre alimentaire proposée, dans le cadre d'un appel d'offres.	SAÉ 5.DN.02 - Conduite d'entretien, prise en charge et suivi diététique d'un patient et proposition d'un atelier d'ETP adapté à la pathologie.
16	
	36
32	
	36

Parcours Diététique et Nutrition

R5.01 - Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie	R5.DN.02 - Communication	R5.DN.03 - Anglais	R5.DN.04 - Projet Personnel et Professionnel	R5.DN.05 - Physiologie, métabolisme et Physiopathologie	R5.DN.06 - Diététique thérapeutique	R5.DN.07 - Hygiène Qualité Sécurité Environnement	R5.DN.08 - Science des aliments	R5.DN.09 - Environnement professionnel	R5.DN.10 - Environnement professionnel en secteur de soins	R5.DN.11 - Education thérapeutique du patient
15	4	4	1							
	3	3	1	27	20					
	3	3	1			9	29	3		
	3	3	1						9	38

Total des coefficients		
40	4	0,4
90	9	0,4
80	8	0,4
90	9	0,4

300 30

B.U.T. Génie Biologique

Semestre 6 Parcours Diététique et Nutrition

	Compétence	Niveau de la compétence
UE 6.2	Expérimenter dans le génie biologique	Mener une démarche scientifique intégrative
UE 6.3	Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective	Construire un plan de soins
UE 6.4	Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable	Garantir la qualité des aliments et le fonctionnement d'une structure de restauration collective
UE 6.5	Eduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation	Réaliser un programme d'éducation thérapeutique du patient

STAGE.DN - Stage	PORTFOLIO - Portfolio
20	4
46	8
41	7
46	8

R6.01 - Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie	R6.DN.02 - Communication	R6.DN.03 - Anglais	R6.DN.04 - Physiologie, métabolisme et Physiopathologie	R6.DN.05 - Diététique thérapeutique	R6.DN.06 - Hygiène Qualité Sécurité Environnement	R6.DN.07 - Science des aliments	R6.DN.08 - Environnement professionnel en secteur de soins	R6.DN.09 - Education thérapeutique du patient
12	2	2						
	3	3	15	15				
	3	3			6	20		
	3	3					19	11

Total des coefficients	ECTS	rapport SAE/UE
40	4	0,60
90	9	0,60
80	8	0,60
90	9	0,60

300 30