

Diététicien: programme de formation

Répartition du volume horaire sur les différentes composantes du programme par année de formation

C. P Année scolaire	E.T		T.D		E.P -Stages T.P - V.Doc		E.C		TOTAL	
	V/H	%	V/H	%	V/H	%	V/H	%	V/H	%
1 ^{ère} année	791	54,93	120	8,34	389	27,02	140	9,72	1440	100
2 ^{ème} année	705	48,96	55	3,82	540	37,50	140	9,72	1440	100
3 ^{ème} année	210	14,59	70	4,87	1020	70,84	140	9,72	1440	100
TOTAL	1706	39,50	245	5,66	1949	45,12	420	9,72	4320	100

- C.P: Composantes du programme
- V/D: Visites documentaires
- E.T : Enseignement théorique
- V/H: Volume /Horaire
- T.P et T.D: Travaux pratiques et Travaux dirigés
- E.C: Evaluations continues

Le volume horaire global réservé à la formation du Diététicien durant les 3 années d'études est de 4320 heures à raison de 1440 heures par an, réparties comme suit:

1- Enseignement théorique : 1706 h, soit 39,50 % du volume horaire total, réparties comme suit :

- 1^{ère} Année : 791 heures
- 2^{ème} Année: 705 heures
- 3^{ème} Année: 210 heures

2- Travaux dirigés: 245 h, soit 5,66 % du volume horaire total réparties comme suit :

- 1^{ère} Année : 120 heures
- 2^{ème} Année: 55 heures
- 3^{ème} Année: 70 heures

3- Enseignement pratiques: stages, travaux pratiques et visites documentaires:

1949 h, soit 45,12 % du volume horaire total réparties comme suit:

- 1^{ère} Année : 389 heures
- 2^{ème} Année: 540 heures
- 3^{ème} Année: 1020 heures

4- Evaluations continues: 420 h, soit 9,72 % du volume horaire réparties comme suit:

- 1^{ère} Année : 140 heures
- 2^{ème} Année: 140 heures
- 3^{ème} Année: 140 heures

Planning du programme de formation du diététicien

I- Programme théorique et pratique :

Eléments du programme	Volume horaire									Total
	1 ^{ère} Année			2 ^{ème} Année			3 ^{ème} Année			
	T. H	T. D	T.P	T.H	T.D	T.P	T.H	T.D	T.P	
➤ Préparation aux études du diététicien	40									40
➤ Biologie:										
• Biochimie.....	70	10								80
• Physiologie.....	170									170
• Microbiologie générale.....	40									40
• Toxicologie.....	20									20
➤ Chimie appliquée:										
• Chimie générale et organique	50	30								80
• Chimie des aliments.....	30	10								40
• Chimie analytique non Instrumentale.....				30		10				40
• Chimie analytique instrumentale				20		20				40
• Bromatologie.....							20		20	40
➤ Physique	20	10								30
➤ Sciences sociales:										
• Psychologie.....	30									30
• Sociologie.....	20									20
• Communication et techniques d'éducation sanitaire.....	10	10	25			30				75
➤ Sciences économiques:										
• Gestion financière et comptable.				20						20
• Economie sanitaire.....				20						20
➤ Sciences juridiques:										
• Notions de droit.....				20						20
• Déontologie.....				10						10
➤ Système national de santé et programmes d'activités sanitaires:										
• Système national de santé.....	20									20
• Programmes d'activités sanitaires.....				40						40
➤ Nutrition et alimentation:										
• Aliments.....	70									70
• Microbiologie et hygiène alimentaire.....							40			40
• Législation alimentaire....							20			20
• Besoins nutritionnels.....	70									70
• Puériculture.....	30	15								45
➤ Assurance – Qualité							30			30

➤ Organisation et gestion de la restauration collective	40	25								65	
➤ Le concept alimentaire							30			30	
➤ Technologie alimentaire : • Industrie agroalimentaire • Industrie pharmaco-diététique...							30 20			30 20	
➤ Techniques culinaires: • Techniques culinaires de base... • Cuisine diététique.....	16		60	30		50				76 80	
➤ Phytothérapie				40						40	
➤ Pathologies médicales de l'adulte diétothérapie: • Introduction à la diététique..... • Consultation diététique... • Pathologies endocriniennes, métaboliques et diétothérapie... • Pathologies digestives et diétothérapie..... • Pathologies cardiaques et diétothérapie..... • Pathologies rénales et diétothérapie..... • Pathologies pulmonaires et diétothérapie..... • Diététique particulière à certaines pathologie.....				50 10 50 60 30 50 20 20	30			10 10 10		50 40 60 70 30 60 20 20	
➤ Pathologies médicales de l'enfant et diétothérapie				70				10		80	
➤ Pathologies chirurgicales et diétothérapie				30						30	
➤ Initiation aux travaux de recherche : • Informatique..... • Statistique..... • Méthodologie de recherche...	20	10		20	25	40		20	30	160	60 55 210
➤ Terminologie :	25			65							90
Total	791	120	85	705	55	150	210	70	180		2346
Total général	996			910			460			2366	

- T.H : Théorie
- T.P : Travaux pratiques
- T.D : Travaux dirigés

II- Programme des stages :

Lieux des stages	Volume horaire			Total
	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	3 ^{ème} année	
> Collectivités des bien portants: <ul style="list-style-type: none"> • Centre de puériculture • Jardins d'enfants • Restaurants universitaires • Centre sportif • Hôtellerie 	40 40 80 - 80	- - - 40 -	- - - - -	280
> Service d'action ambulatoire: <ul style="list-style-type: none"> • S.I.A.A.P (stage ayant des animateurs des pas) • Centre de Santé: <ul style="list-style-type: none"> ▪ S.M.I (santé maternelle et infantile) ▪ Consultation médicale • B.M.H 	- 40 - -	12 - - -	- - 40 20	112
> Services centraux: <ul style="list-style-type: none"> • Division de la santé scolaire et universitaire • Division de réhabilitation et de gériatrie • Division de la santé maternelle et infantile • Service de l'hygiène alimentaire • Service de diabétologie et des maladies métaboliques • Institut national d'hygiène 	12 12 - - - -	- - 12 12 12 12	- - - - - -	72
> Centres hospitaliers: <ul style="list-style-type: none"> • Cuisine centrale • Services hospitaliers: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pédiatrie ▪ Adulte 	- - -	80 - 180	- 280 320	860
> Organismes/associations dont les activités se rapportent au domaine de la nutrition	-	-	40	40
> Industries agroalimentaire:	-	-	80	80
> Visites documentaires:	-	30	60	90
Total	304	390	840	1534