



UNIVERSITÉ D'ARTOIS

Direction des Études

Point soumis pour vote à la Commission de la Formation et de la Vie Universitaire

N°2025-012

Séance du 28 mars 2025

Présidente : Anne DAGUET-GAGEY

Vice-Présidente : Isabelle CABY

Transformation des Licences professionnelles en APC : Maquette de la LP Métiers de la santé : nutrition, alimentation

Condition d'acquisition du vote : majorité des membres présents ou représentés

Nombre de membres en exercice : 40

Nombre de membres présents : 24

Nombre de membres représentés : 9

Nombre de vote pour : 33

Nombre de vote contre : 0

Nombre d'abstention : 0

Au vu d'une transformation des Licences professionnelles en APC, Mme la Présidente soumet au vote la maquette de la LP Métiers de la santé : nutrition, alimentation (IUT de Béthune), qui est adoptée à l'unanimité.

Fait à Arras, le 28 mars 2025

La Présidente

Anne DAGUET-GAGEY

LP Métiers de la santé, nutrition, alimentation Parcours Agroalimentaire alimentation option nutrition appliquée		Codification apogée	Bloc C1	Bloc C2	Bloc C3	Bloc C4	Bloc C5	ECTS	CM	TD	TP	Heures Maquettes	Volume horaire étudiant
			Développer un produit Alimentaire	Décrire la composition d'un produit alimentaire	Décrire la composition d'un produit alimentaire	Conseiller en nutrition	Conseiller en nutrition						
			Niveau 3	Niveau 3	Niveau 3	Niveau 3	Niveau 3						
Nature de l'élément dans apogée	Niveau de compétence							60		474	126	600	600
UE	UE 1		OBL					8					
Saé	Saé Procédé de gastronomie		OBL					2					
Ressource	M11 Biochimie		OBL					2		20		20	20
Ressource	M12 Corps Gras		OBL					1		20		20	20
Ressource	M13 Culture et alimentation dans le monde		OBL							10		10	10
Ressource	M14 Macro-molécule		OBL					2		21		21	21
Ressource	M15 Anti Oxydant		OBL					1		4		4	4
Ressource	M16 Gastronomie moléculaire		OBL								14	14	14
UE	UE 2			OBL				9					
Saé	Saé Analyse de l'environnement professionnel			OBL				1					
Saé	Saé Projet tutoré			OBL				2					
Ressource	M21 Chimie Toxicologie			OBL				1		20		20	20
Ressource	M22 Glucide			OBL				1		8	4	12	12
Ressource	M23 Lipide			OBL				1		2	4	6	6
Ressource	M24 Protéine			OBL				1			4	4	4
Ressource	M25 Fibres			OBL				1			6	6	6
Ressource	M26 Visite entreprise			OBL				1		10		10	10
Ressource	M27 Statistiques			OBL							12	12	12
UE	UE 3				OBL			11					
Saé	Saé Analyse de l'environnement professionnel				OBL			4					
Saé	Saé Stages / Alternance				OBL			1					
Ressource	M31 HACCP				OBL					15		15	15
Ressource	M32 Management et gestion d'équipe				OBL					30		30	30
Ressource	M33 Les protocoles de délégation médecin - diététicien				OBL			1		10		10	10
Ressource	M34 ETP Niveau 1				OBL			3			40	40	40
Ressource	M35 Améliorer la qualité de soins (EPP, Audits cliniques)				OBL			2		15		15	15
UE	UE 4					OBL		17					
Saé	Saé projet de simulation					OBL		5					
Saé	Saé Projet tutoré					OBL		2					
Saé	Saé Stages / Alternance					OBL		2					
Ressource	M41 Nutrition du bien portant					OBL		2		21		21	21
Ressource	M42 Projet dur le comportement alimentaire					OBL				42		42	42
Ressource	M43 Nutrition de l'enfant et l'adolescent					OBL		2		20		20	20
Ressource	M44 Dénutrition et nutrition artificielle					OBL				20		20	20
Ressource	M45 Nutrition en Anglais					OBL		1			15	15	15
Ressource	M46 Neurophysiologie					OBL		1		12		12	12
Ressource	M47 Les approches complémentaires à la nutrition					OBL		2		30		30	30
UE	UE 5						OBL	15					
Saé	Saé Présenter et critiquer ses résultats						OBL	5					
Saé	Saé Projet tutoré						OBL	2					
Saé	Saé Stages / Alternance						OBL	4					
Ressource	M51 Bureautique - recherche bibliographique						OBL	2			12	12	12
Ressource	M52 Anglais						OBL	2			15	15	15
Ressource	M53 Développer son esprit critiques						OBL			10		10	10
Ressource	M54 Communication (rédaction CV, LM)						OBL			20		20	20
Ressource	M55 Portfolio						OBL			14		14	14
Ressource	M56 Projet tutoré						OBL			100		100	100
Ressource	M57 Stage en entreprise ou. période alternance						OBL						