

CAHIER DE PROGRAMME 2026-2027

ALIMENTATION
INTUITIVE

41g

120.AO

222

CAL

39g

GLUCIDES

1

2

4

FER

4

0g

FIBRES

NUTRITION
CLINIQUE

4

6

4

SODIUM

DÉJEUNER

X

4

—

CRÉATION

13

Mg

VITAMINE B6

xxx/

4

CALCIUM

CONTRÔLE
QUALITÉ

xxx

8

3g

PROTÉINES

0

4

OMÉGA

— 6

VITAMINES B12

7mg

12g

SUCRES

1

4

POTASSIUM

4

0g

FIBRES

TECHNIQUES DE DIÉTÉTIQUE



Cégep de
l'Outaouais

I - INFORMATIONS GÉNÉRALES

Formation spécifique

Programme pré-universitaire	12 à 18 cours 28 à 32 unités
Programme technique	15 à 39 cours 45 à 65 unités

Formation générale 26 2/3 unités, 14 cours, 660 heures-contacts

Cours de français obligatoires 9,33 unités

Pour celles et ceux qui entreprendront des études collégiales au Cégep de l'Outaouais en août 2026, la séquence des cours obligatoires de français est la suivante :

601-101-MQ	Écriture et littérature
601-102-MQ	Littérature et imaginaire
601-103-MQ	Littérature québécoise
et 1 parmi 2	
601-EWP-HU	Français adapté aux programmes préuniversitaires
601-EWT-HU	Français adapté aux programmes techniques

Les étudiantes et étudiants admis au Cégep de l'Outaouais ayant une note finale inférieure à 70 % dans le volet **écriture** du cours de *Français langue d'enseignement de la 5^e secondaire* (132520 ou 129510 ou équivalent) ET une moyenne générale au secondaire inférieure à 75 % sont inscrits au cours 601-013-50 *Renforcement en français, langue d'enseignement* qui est non comptabilisé pour l'obtention du DEC. Tous les autres étudiantes et étudiants sont inscrits au premier cours de la séquence de français soit le cours 601-101-MQ *Écriture et littérature*.

Cours d'anglais langue seconde 4 unités

Les étudiantes et étudiants qui entreprendront des études collégiales au Cégep de l'Outaouais en août 2026, devront prendre deux cours d'anglais langue seconde : un dans chacun des deux blocs suivants :

Bloc de la formation générale commune

604-099-MQ	Anglais de la formation générale commune	
1 parmi 4	604-100-MQ	Anglais de base (0 à 48 bonnes réponses sur 85 au test de classement)
	604-101-MQ	Langue anglaise et communications (49 à 66 bonnes réponses sur 85 au test de classement)
	604-102-MQ	Langue anglaise et culture (67 à 79 bonnes réponses sur 85 au test de classement)
	604-103-MQ	Culture anglaise et littérature (80 à 85 bonnes réponses sur 85 au test de classement)

Bloc de la formation générale propre

604-399-HU	Anglais adapté.	
1 parmi 4	604-1A0-HU	Anglais adapté niveau 100
	604-1A1-HU	Anglais adapté niveau 101
	604-1A2-HU	Anglais adapté niveau 102
	604-1A3-HU	Anglais adapté niveau 103

Le résultat obtenu dans un test de classement administré par le Cégep détermine le niveau de classement de l'étudiante ou l'étudiant à son entrée au Cégep. Exceptionnellement, le département des langues peut recommander un changement de niveau de classement.

Cours de philosophie obligatoires 6,33 unités

Tous doivent réussir les cours suivants :

340-101-MQ Philosophie et rationalité

340-102-MQ L'être humain

et 1 parmi 4

340-EWA-HU Bioéthique et éthique environnementale (programme famille des sciences)

340-EWB-HU Éthique sociale (programme famille des sciences humaines et des arts)

340-EWC-HU Techno-éthique et éthique environnementale (programme famille des techniques physiques)

340-EWD-HU Éthique professionnelle, des affaires et des collectivités (programme famille des techniques humaines).

Cours d'éducation physique obligatoires 3 unités

Tous doivent réussir les trois cours ministériels suivants :

109-101-MQ Activité physique et santé

109-102-MQ Activité physique et efficacité

109-103-MQ Activité physique et autonomie

Formation générale complémentaire, 4 unités

Chaque Cégep offre un choix de cours complémentaires conçus localement. L'étudiante ou l'étudiant peut choisir parmi la liste offerte par son cégep.

Tous doivent réussir 4 unités de cours complémentaires, 2 cours de 2 unités chacun. Chaque cours choisi doit provenir d'un domaine différent parmi les 6 suivants.

1. sciences humaines
2. culture scientifique et technologique
3. langue moderne
4. langage mathématique et informatique
5. art et esthétique
6. problématiques contemporaines

Conditions d'obtention du diplôme d'études collégiales

Pour obtenir un diplôme d'études collégiales (DEC), vous devez avoir réussi tous les cours de chacune des quatre composantes du programme. De plus, vous devez avoir réussi l'épreuve synthèse de programme et l'épreuve uniforme de langue d'enseignement et littérature.

Épreuve synthèse de programme (ÉSP)

En vertu de l'article 25 du *Règlement sur le régime des études collégiales*, vous devez, pour obtenir votre DEC, réussir une épreuve synthèse de programme (ÉSP) destinée à vérifier que vous avez atteint l'ensemble des objectifs et standards déterminés pour le programme.

L'étudiante ou l'étudiant de dernière session qui a réussi ou est en voie de réussir tous les cours de son programme est admissible à l'ÉSP.

Afin de ne pas retarder indûment la diplomation, l'étudiante ou l'étudiant pourrait être inscrit à l'épreuve synthèse de programme s'il n'a pas à compléter plus de deux cours de formation spécifique et plus de deux cours de formation générale. Dans tous les cas, l'étudiante ou l'étudiant doit avoir réussi les préalables au cours porteur de l'ÉSP.

Épreuve uniforme de langue d'enseignement et littérature (EULE)

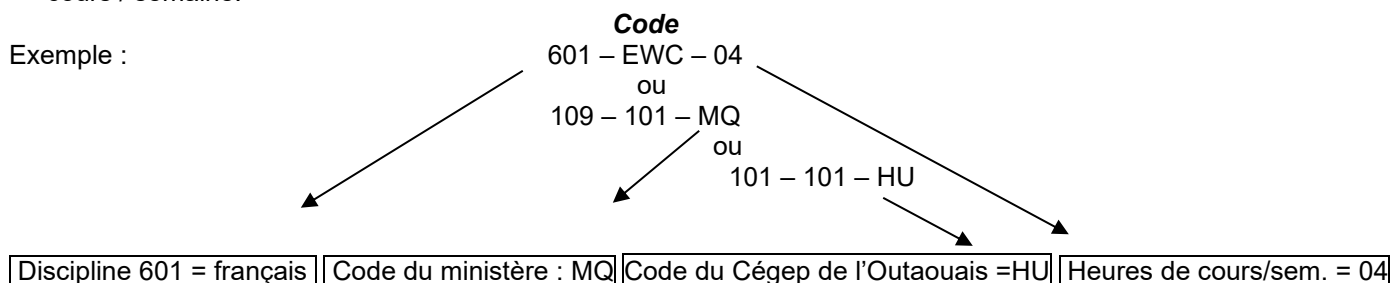
Conformément à l'article 26 du *Règlement sur le régime des études collégiales*, vous devez réussir, pour obtenir votre DEC, l'épreuve uniforme de langue d'enseignement et littérature (EULE).

Codification des cours

Chaque cours est identifié par un code :

- la première partie identifie la discipline;
- la deuxième partie contient un code alphanumérique qui permet de distinguer les cours d'une même discipline;
- et la troisième identifie un cours commun à l'ensemble du réseau collégial sous le Régime 4 ou le nombre d'heures de cours / semaine.

Exemple :

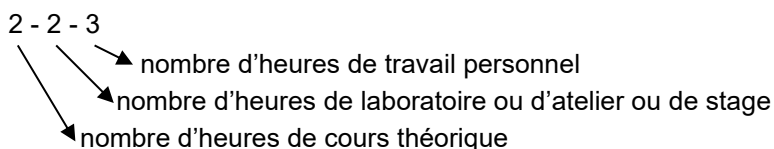


Pondération des cours

La charge de travail propre à chacun des cours est répartie selon trois ordres. Chaque cours comprend en effet un certain nombre d'heures de cours théorique, de laboratoire (ou d'atelier ou de stage) et de travail personnel. Les trois chiffres de la pondération des cours indiquent le nombre d'heures attribuées à chacun de ces ordres.

Exemple :

Pondération



Unités

Le nombre d'unités correspond à la somme des trois chiffres de la pondération, divisée par trois.

Exemple: (2 – 2 – 3) => 2 + 2 + 3 = 7 et 7/3 = 2.33 unités

Préalable

«Un cours est identifié comme préalable à un autre cours lorsque l'ensemble du cours (objectifs et contenu) permet d'acquérir des éléments de connaissances et de développer des habiletés ou comportements essentiels pour entreprendre les apprentissages d'un autre cours.»

Tous les préalables doivent être réussis pour s'inscrire aux cours. Si, à la réception de son horaire des sessions suivant la 1^{re}, l'étudiante ou l'étudiant constate que figure à ce nouvel horaire un cours dont le ou les préalables n'ont pas été réussis, il doit aviser un aide pédagogique (api) **IMMÉDIATEMENT** afin que les changements soient effectués dans les plus brefs délais.

Préalable absolu (PA)

On appelle préalable absolu un cours qu'il faut **avoir réussi** pour être autorisé à s'inscrire au cours pour lequel il est préalable.

Préalable relatif (PR)

On appelle préalable relatif un cours qu'il faut **avoir suivi** (et y avoir obtenu une note de 50 % et plus) pour être autorisé à s'inscrire au cours pour lequel il est préalable.

Cours corequis (CC)

On appelle cours corequis des cours qui doivent être suivis pour la première fois à la même session.

II – CARACTÉRISTIQUES DU PROGRAMME

TECHNIQUES DE DIÉTÉTIQUE, devis 2008

Contenu du programme

Nombre total d'unités du programme : 87 2/3 unités

Durée normale du programme : 3 ans (6 sessions), 1875 heures-contacts (660 + 1875 = 2535)

18 compétences et 24 cours en formation spécifique

Conditions générales d'admission à l'enseignement collégial 2026-2027

Conformément au *Règlement sur le régime des études collégiales*, version du 1^{er} juillet 2018

Pour être admise à un programme conduisant à l'obtention d'un diplôme d'études collégiales (DEC), la personne doit répondre aux exigences suivantes :

1. Être diplômée à l'ordre secondaire en respectant une des situations suivantes :

a. Avoir obtenu un DES au secteur des jeunes ou au secteur des adultes.

Remarque : la personne titulaire d'un DES qui n'a pas réussi les matières suivantes :

- Langue d'enseignement de la 5^e secondaire;
- Langue seconde de la 5^e secondaire;
- Mathématiques de la 4^e secondaire; CST ou 514
- Sciences physiques de la 4^e secondaire;
- Histoire du Québec et du Canada ou Histoire et éducation à la citoyenneté de la 4^e secondaire;

se verra imposer des activités de mise à niveau pour les matières manquantes.

De plus, selon son dossier scolaire, elle pourra se voir imposer des mesures particulières d'encadrement, notamment l'inscription obligatoire en Session d'accueil et d'intégration.

b. Avoir obtenu un DEP et réussi les matières suivantes :

- Langue d'enseignement de la 5^e secondaire;
- Langue seconde de la 5^e secondaire;
- Mathématiques de la 4^e secondaire.

c. Avoir une formation jugée équivalente par le Cégep.

2. Satisfaire, le cas échéant, aux conditions particulières d'admission établies par le ministère, lesquelles précisent les cours préalables au programme.

3. Satisfaire, le cas échéant, aux conditions particulières d'admission établies par le Cégep pour chacun de ses programmes.

Conditions d'admission particulières au programme

Renouveau pédagogique au secondaire (régime actuel au secteur jeune)		Ancien régime au secondaire	
Science	STE/SE 4 ^e	Sc. phys.	436

Critère de sélection :

- Les personnes seront sélectionnées selon l'excellence de leur dossier scolaire.

Conditions particulières d'inscription

Afin d'atteindre toutes les compétences reliées à la profession de technicienne et de technicien en diététique, tous les aliments devront être goûtés sans exception sauf en cas d'allergie ou d'intolérance (billet médical exigé).

Exigences des milieux de stage cliniques:

- a. Les étudiantes et étudiants admis devront, au plus tard au début de la 5e session, fournir la preuve qu'ils sont protégés contre la diphtérie, la coqueluche, le tétanos, la poliomyélite, la rougeole, la rubéole, la varicelle, les oreillons, l'hépatite B, l'influenza (pendant la saison grippale) ou se faire vacciner. Ils devront subir une épreuve de tuberculose.
- b. L'étudiante ou l'étudiant admis devra, à la 1re session, fournir un certificat de vérification d'antécédents criminels qui atteste qu'elle ou il ne possède pas de casier judiciaire. Certaines personnes peuvent appeler ce dernier un certificat de bonne conduite ou, pour les mineurs, un certificat d'absence d'empêchements.
- c. L'étudiante enceinte doit respecter les politiques et règlements établis dans les différents milieux cliniques concernant la technicienne enceinte et pourrait se voir retirer de ses laboratoires ou de ses stages.
- d. Transport et frais : Les stages en milieux cliniques ont lieu dans différents milieux dans la région de l'Outaouais ou exceptionnellement à l'extérieur de la région. L'étudiante ou l'étudiant devra prévoir un transport et en assumer les frais (il peut y avoir possibilité de covoiturage entre étudiants).

Buts de la formation spécifique, devis 2008 pages 53

Le programme Techniques de diététique vise à former des techniciennes et techniciens en diététique aptes à travailler dans les domaines de la nutrition clinique et communautaire, de la gestion de services alimentaires, du contrôle de qualité des aliments et de la conception de produits alimentaires.

La profession s'exerce dans les secteurs public et privé : les établissements du réseau de la santé du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec, les établissements de soins de longue durée, les organismes communautaires, les cafétérias scolaires, les centres de la petite enfance et autres fournisseurs de services alimentaires, l'industrie alimentaire et les organismes gouvernementaux de santé publique.

Conformément aux buts généraux de la formation, la composante de formation spécifique du programme Techniques de diététique vise à :

- Rendre la personne efficace dans l'exercice d'une profession, soit:
 - lui permettre, dès l'entrée sur le marché du travail, de jouer les rôles, d'exercer les fonctions et d'exécuter les tâches et les activités associés à une profession;
 - lui permettre d'évoluer adéquatement dans un milieu de travail (ce qui implique des connaissances et des habiletés techniques et technologiques en matière de communication, de résolution de problèmes, de prise de décisions, d'éthique, de santé et de sécurité, etc.).
- Favoriser l'intégration de la personne à la vie professionnelle, soit:
 - lui faire connaître le marché du travail en général ainsi que le contexte particulier de la profession choisie;
 - lui faire connaître ses droits et ses responsabilités comme travailleur ou travailleuse.
- Favoriser l'évolution de la personne et l'approfondissement de savoirs professionnels, soit:
 - lui permettre de développer son autonomie et sa capacité d'apprendre ainsi que d'acquérir des méthodes de travail;
 - lui permettre de comprendre les principes sous-jacents aux techniques et aux technologies utilisées;
 - lui permettre de développer sa faculté d'expression, sa créativité, son sens de l'initiative et son esprit d'entreprise;
 - lui permettre d'adopter des attitudes essentielles à son succès professionnel, de développer son sens des responsabilités et de viser l'excellence.
- Favoriser la mobilité professionnelle de la personne, soit:
 - lui permettre d'adopter une attitude positive à l'égard des changements;
 - lui permettre de se donner des moyens pour gérer sa carrière, notamment par la sensibilisation à l'entrepreneuriat.

Intentions éducatives en formation spécifique, devis 2008 page 55

Les intentions éducatives en formation spécifique s'appuient sur des valeurs et préoccupations importantes et qui servent de guide aux interventions auprès de l'étudiante ou de l'étudiant. Elles touchent généralement des dimensions significatives du développement professionnel et personnel qui n'ont pas fait l'objet de formulations explicites au niveau des buts de la formation ou des objectifs et standards. Elles peuvent porter sur des attitudes importantes, des habitudes de travail, des habiletés intellectuelles, etc.

Pour le programme Techniques de diététique les intentions éducatives en formation spécifique sont les suivantes:

- Développer la maîtrise des habiletés liées à la communication, aux relations interpersonnelles et en groupe, au travail en équipe;
- Développer la dextérité ainsi que les habiletés de lecture, d'analyse et de synthèse nécessaires à la réalisation de tests en laboratoire spécialisé;
- Développer le sens de l'organisation et de la coordination, la capacité de résoudre des problèmes et de prendre des décisions;
- Développer le souci de s'adapter aux changements organisationnels et technologiques propres aux milieux de la nutrition et de la saine alimentation;
- Développer la maîtrise du langage spécialisé du monde culinaire, des sciences de la santé, de la diététique et de la technologie alimentaire afin de communiquer adéquatement avec les membres de l'équipe de travail.

Profil de sortie local1

Le programme Techniques de diététique du Cégep de l'Outaouais s'est élaboré dans une région riche d'opportunités dans le secteur alimentaire. En trame de fond, tant dans un souci de développement durable et de fierté régionale que par une préoccupation pour la sécurité alimentaire ², le Cégep souhaite contribuer à nourrir chez ses finissantes et finissants le désir de s'engager dans leur communauté. Riche de ces valeurs, la diplômée ou le diplômé sera polyvalente ou polyvalent.

Au terme de sa formation, elle ou il sera apte à travailler dans quatre sphères d'activités diversifiées propres au domaine de la diététique.

Par exemple, en **Nutrition clinique et en santé publique**, elle ou il saura travailler en collaboration avec le médecin, le diététiste-nutritionniste et les autres membres du personnel clinique de l'établissement de santé pour favoriser une approche multidisciplinaire, collaborer au traitement nutritionnel des personnes en milieu de soin et adapter les menus. Également, elle ou il sensibilisera certains groupes de la population à la saine alimentation.

Dans le secteur de la **Gestion de services alimentaires**, elle ou il saura coordonner la production, la distribution et le service des aliments ainsi que gérer les ressources humaines, matérielles et financières au sein de la direction du service alimentaire.

En outre, dans un contexte de **Contrôle de qualité et inspection des aliments**, que ce soit dans le cadre de programmes fédéraux, provinciaux, régionaux ou municipaux, elle ou il saura appliquer les normes d'hygiène et de salubrité en s'assurant que les lois et règlements sont respectés.

De plus, en **Technologie des aliments**, elle ou il saura faire œuvre de conseillère ou de conseiller et participer à l'analyse des aliments en effectuant des tests organoleptiques, physiques et biochimiques pour en assurer la qualité. Elle ou il saura aussi mettre au point de nouveaux produits alimentaires. Compte tenu du contexte d'emploi de l'Outaouais, la **Technologie des aliments** est intégrée à la sphère d'activités **Contrôle de qualité et inspection des aliments**.

Enfin, la diplômée ou le diplômé du programme Techniques de diététique aura à cœur la saine alimentation et en fera la promotion, saura gérer ou coordonner un service alimentaire, effectuera le contrôle de qualité et l'inspection des aliments et pourra élaborer de nouveaux produits alimentaires.

Pour y arriver, grâce à la combinaison des cours de formation générale et de formation spécifique, elle ou il aura développé des compétences transversales:

- Capacité de lecture et de rédaction;
- Capacité pointue d'analyse;
- Jugement critique et éthique;

¹ Adopté par le comité de programme provisoire le 19 décembre 2018

² Le concept de sécurité alimentaire veut dire que chacun a les moyens d'accéder à une alimentation suffisante et de qualité pour mener une vie active et saine. Les aliments sont obtenus d'une manière qui respecte la dignité humaine et qui sont produits et distribués par un système agroalimentaire durable (MSSS, 2008. Cadre de référence en matière de sécurité alimentaire. <http://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/2008/08-208-01.pdf>).

- Communication respectueuse et empathique;
- Souci de promouvoir les saines habitudes de vie.

Par ailleurs, certaines habiletés et attitudes essentielles auront été développées en cours de formation au sein du programme Techniques de diététique:

Savoir-faire

- Souci de précision;
- Capacité de gérer du personnel;
- Capacité de coordonner un service alimentaire;
- Capacité à suivre des procédures en laboratoire;
- Capacité d'utiliser des logiciels spécifiques au domaine alimentaire;
- Capacité à observer et à faire respecter la réglementation en hygiène et salubrité alimentaires.

Savoir-être

- Capacité à résoudre des problèmes et à prendre des décisions;
- Habileté à travailler en équipe;
- Sens des responsabilités et professionnalisme;
- Santé et sécurité (hygiène et salubrité);
- Sens de l'organisation;
- Autonomie;
- Gestion du stress.

L'action de la finissante ou du finissant s'exercera dans des milieux de travail diversifiés:

- Les installations du réseau de la santé (les centres hospitaliers et les centres d'hébergement);
- Les autres milieux institutionnels (les commissions scolaires, les centres de la petite enfance, les prisons, entre autres);
- Les services d'inspection gouvernementaux ou privés;
- Les entreprises privées, les industries et les commerces.

C'est grâce à des situations authentiques, deux stages en milieu de travail et des travaux pratiques en cuisine, que les étudiantes et les étudiants qui sortiront du programme Techniques de diététique seront aptes à relever tous ces défis professionnels et à s'engager dans leur communauté.

Stages et épreuve synthèse

Les stages représentent une occasion privilégiée de mobiliser toutes les compétences et attitudes acquises durant la formation. Sous une supervision conjointe d'une enseignante ou d'un enseignant et d'une représentante ou d'un représentant du milieu de stage, la finissante ou le finissant poursuit et perfectionne ses apprentissages directement en milieu de travail.

Ainsi, les stages auront lieu à la 6^e session. Le programme Techniques de diététique comptera deux stages, *Stage en nutrition clinique* et *Stage au choix en diététique*, d'une durée de 4 semaines chacun à raison de 33,75 heures par semaine. Le premier, *Stage en nutrition clinique*, sera obligatoire étant donné qu'une compétence, la 0476 (Participer à la mise en œuvre du plan de traitement nutritionnel) devra être évaluée en contexte institutionnel. Le second, *Stage au choix en diététique*, pourra s'effectuer dans l'axe de formation correspondant aux intérêts de l'étudiant (Gestion de service alimentaire, Contrôle de la qualité/ inspection ou encore Technologie des aliments).

L'épreuve synthèse de programme visera à vérifier l'intégration de l'ensemble des compétences du programme. Ce sont les deux compétences jugées les plus intégratrices qui seront associées au cours porteur de cette épreuve réalisée à la dernière session du programme. Grâce à un projet synthèse, les finissantes et les finissants pourront démontrer leurs compétences en réalisant des tâches authentiques et complexes semblables à des tâches qui leur seront confiées à l'entrée sur le marché du travail. Il s'agira de réaliser un projet au choix de l'étudiante ou de l'étudiant selon l'un des quatre axes de formation de *Techniques de diététique*, conforme au profil de sortie « Nutrition clinique ou en santé publique, Gestion de services alimentaires, Contrôle de qualité, inspection ou encore Technologie des aliments ».

Ayant à leur disposition le laboratoire des collectivités (cuisine commerciale), un laboratoire d'analyses, une cuisine avec stations et tout le matériel requis en lien avec de nombreuses techniques culinaires, les étudiantes et les étudiants pourront mobiliser des compétences intégratrices correspondant à l'axe choisi afin de planifier et de mettre sur pied un projet leur tenant à cœur pour ensuite poser un regard critique sur sa réalisation.

Techniques de diététique (120A0-VL26-GAB)

Programme 120.A0 - Techniques de diététique

Unité org. GAB - Gabrielle-Roy

Nb cours max : 38

Nb unités max : 87,66

Nb hres moy. par session : 29

Cours	Titre du cours	Pond.	Catégorie	Unités	Objectifs	Préalables
Session 1						
		T - L - P				
109-101-MQ	Activité physique et santé	1 - 1 - 1	GC	1,00	4EP0	
340-101-MQ	Philosophie et rationalité	3 - 1 - 3	GC	2,33	4PH0	
601-101-MQ	Écriture et littérature	2 - 2 - 3	GC	2,33	4EF0	
120-101-HU	Professions des techniques de diététique	2 - 1 - 2	SP	1,66	046V, 0474	
120-103-HU	Introduction à la nutrition	2 - 1 - 2	SP	1,66	046Y	
120-104-HU	Aliments à grains entiers, fruits et légumes: théorie et cuisine	3 - 4 - 2	SP	3,00	046W, 0471	
202-102-HU	Biochimie des aliments	2 - 2 - 2	SP	2,00	0470	
			27 h.c./sem	14,00		
Session 2						
		T - L - P				
109-102-MQ	Activité physique et efficacité	0 - 2 - 1	GC	1,00	4EP1	
340-102-MQ	L'être humain	3 - 0 - 3	GC	2,00	4PH1	1*
601-102-MQ	Littérature et imaginaire	3 - 1 - 3	GC	2,33	4EF1	2*
604-099-MQ	604-099-MQ	2 - 1 - 3	GC	2,00		
120-202-HU	Nutrition de la personne en santé	2 - 2 - 2	SP	2,00	046Y	3*
120-203-HU	Aliments protéinés: théorie et cuisine	3 - 3 - 2	SP	2,66	046W, 0471	4*
202-202-HU	Chimie des aliments	2 - 2 - 2	SP	2,00	0470, 0472	5*
			26 h.c./sem	14,00		
Session 3						
		T - L - P				
601-103-MQ	Littérature québécoise	3 - 1 - 4	GC	2,66	4EF2	6*
604-399-HU	Anglais adapté	2 - 1 - 3	GP	2,00	4SAP	7*
COM-001-03	Cours complémentaire 1	3 - 0 - 3	GM	2,00		
101-304-HU	Nutriments et l'organisme humain	4 - 1 - 2	SP	2,33	046X	8*
101-305-HU	Microorganismes dans les aliments	3 - 2 - 3	SP	2,66	0470, 0472	
120-301-HU	Anime des activités d'éducation en nutrition	2 - 3 - 3	SP	2,66	0475	9*
120-302-HU	Nutrition clinique 1	2 - 2 - 2	SP	2,00	046Z	10*
			29 h.c./sem	16,33		
Session 4						
		T - L - P				
109-103-MQ	Activité physique et autonomie	1 - 1 - 1	GC	1,00	4EP2	11*
601-EWT-HU	Français adapté aux programmes techniques	1 - 3 - 2	GP	2,00	4EFP	12*
COM-002-03	Cours complémentaire 2	3 - 0 - 3	GM	2,00		
120-403-HU	Nutrition clinique 2	2 - 2 - 2	SP	2,00	046Z	13*
120-404-HU	Approvisionnement, standardisation et contrôle des coûts en services alimentaires	3 - 3 - 3	SP	3,00	0479, 047A, 047B	
120-405-HU	Introduction à la technologie alimentaire	2 - 2 - 2	SP	2,00	047C	
310-405-HU	Lois et règlements en alimentation	2 - 2 - 2	SP	2,00	0471, 0477	
410-408-HU	Supervision du personnel en diététique	2 - 1 - 2	SP	1,66	0477	
			30 h.c./sem	15,66		
Session 5						
		T - L - P				
120-502-HU et 120-504-HU sont des cours corequis. (Ils doivent être suivis, pour la première fois, à la même session)						
340-EWA-HU	Bio-éthique et éthique environnementale	2 - 1 - 3	GP	2,00	4PHP	14*
120-502-HU	Production et distribution de repas	3 - 5 - 4	SP	4,00	0478, 047B	15*
120-503-HU	Conçois un nouveau produit alimentaire	3 - 4 - 3	SP	3,33	047C	16*
120-504-HU	Gestion des menus	2 - 2 - 3	SP	2,33	0473	17*
120-505-HU	Nutrition clinique 3	1 - 2 - 3	SP	2,00	0476	18*
350-506-HU	Collaboration et relation d'aide en diététique	2 - 2 - 2	SP	2,00	0474	
			29 h.c./sem	15,66		

Techniques de diététique (120A0-VL26-GAB)

Programme 120.A0 - Techniques de diététique

Unité org. GAB - Gabrielle-Roy

Nb cours max : 38

Nb unités max : 87,66

Nb hres moy. par session : 29

Cours	Titre du cours	Pond.	Catégorie	Unités	Objectifs	Préalables
Session 6						
		T - L - P				
120-601-HU	Stage en nutrition clinique	0 - 9 - 2	SP	3,66	046V, 0474, 0476	19*
120-602-HU	Stage au choix en diététique	0 - 9 - 2	SP	3,66	046V, 0474	20*
120-604-HU	Projet intégrateur en diététique	P 1 - 9 - 4	SP	4,66	046V, 0474	21*
				28 h.c./sem	12,00	

Total unités : **87,66**

*Préalables des cours de la grille

1. 340-102-MQ **Doit respecter toutes les conditions suivantes (1)**
340-101-MQ - Philosophie et rationalité - Absolu (cours remplaçant : 340-101-MQ)
2. 601-102-MQ **Doit respecter toutes les conditions suivantes (1)**
601-101-MQ - Écriture et littérature - Absolu (cours remplaçant : 601-101-MQ)
3. 120-202-HU **Doit respecter toutes les conditions suivantes (1)**
120-103-HU - Introduction à la nutrition - Relatif (cours remplaçant : 120-103-HU)
4. 120-203-HU **Doit respecter toutes les conditions suivantes (1)**
120-104-HU - Aliments à grains entiers, fruits et légumes: théorie et cuisine - Relatif (cours remplaçant : 120-104-HU)
5. 202-202-HU **Doit respecter toutes les conditions suivantes (1)**
202-102-HU - Biochimie des aliments - Relatif (cours remplaçant : 202-102-HU)
6. 601-103-MQ **Doit respecter toutes les conditions suivantes (1)**
601-102-MQ - Littérature et imaginaire - Absolu (cours remplaçant : 601-102-MQ)
7. 604-399-HU **Doit respecter toutes les conditions suivantes (1)**
604-099-MQ - 604-099-MQ - Absolu (cours remplaçant : 604-099-MQ)
8. 101-304-HU **Doit respecter toutes les conditions suivantes (1)**
120-302-HU - Nutrition clinique 1 - Corequis
9. 120-301-HU **Doit respecter toutes les conditions suivantes (1)**
120-202-HU - Nutrition de la personne en santé - Relatif (cours remplaçant : 120-202-HU)
10. 120-302-HU **Doit respecter toutes les conditions suivantes (2)**
120-202-HU - Nutrition de la personne en santé - Relatif (cours remplaçant : 120-202-HU)
101-304-HU - Nutriments et l'organisme humain - Corequis
11. 109-103-MQ **Doit respecter toutes les conditions suivantes (2)**
109-101-MQ - Activité physique et santé - Absolu (cours remplaçant : 109-101-MQ)
109-102-MQ - Activité physique et efficacité - Absolu (cours remplaçant : 109-102-MQ)
12. 601-EWT-HU **Doit respecter toutes les conditions suivantes (1)**
601-101-MQ - Écriture et littérature - Absolu (cours remplaçant : 601-101-MQ)
13. 120-403-HU **Doit respecter toutes les conditions suivantes (1)**
120-302-HU - Nutrition clinique 1 - Relatif (cours remplaçant : 120-302-HU)
14. 340-EWA-HU **Doit respecter toutes les conditions suivantes (1)**
340-101-MQ - Philosophie et rationalité - Absolu (cours remplaçant : 340-101-MQ)
15. 120-502-HU **Doit respecter toutes les conditions suivantes (2)**
120-404-HU - Approvisionnement, standardisation et contrôle des coûts en services alimentaires - Absolu (cours remplaçant : 120-404-HU)
120-504-HU - Gestion des menus - Corequis
16. 120-503-HU **Doit respecter toutes les conditions suivantes (2)**
120-405-HU - Introduction à la technologie alimentaire - Relatif (cours remplaçant : 120-405-HU)
310-405-HU - Lois et règlements en alimentation - Relatif (cours remplaçant : 310-405-HU)
17. 120-504-HU **Doit respecter toutes les conditions suivantes (1)**
120-502-HU - Production et distribution de repas - Corequis
18. 120-505-HU **Doit respecter toutes les conditions suivantes (1)**
120-403-HU - Nutrition clinique 2 - Absolu (cours remplaçant : 120-403-HU)
19. 120-601-HU **Doit respecter toutes les conditions suivantes (21)**
120-101-HU - Professions des techniques de diététique - Absolu (cours remplaçant : 120-101-HU)
120-103-HU - Introduction à la nutrition - Absolu (cours remplaçant : 120-103-HU)
120-104-HU - Aliments à grains entiers, fruits et légumes: théorie et cuisine - Absolu (cours remplaçant : 120-104-HU)
202-102-HU - Biochimie des aliments - Absolu (cours remplaçant : 202-102-HU)
120-202-HU - Nutrition de la personne en santé - Absolu (cours remplaçant : 120-202-HU)
120-203-HU - Aliments protéinés: théorie et cuisine - Absolu (cours remplaçant : 120-203-HU)
202-202-HU - Chimie des aliments - Absolu (cours remplaçant : 202-202-HU)
101-304-HU - Nutriments et l'organisme humain - Absolu (cours remplaçant : 101-304-HU)
101-305-HU - Microorganismes dans les aliments - Absolu (cours remplaçant : 101-305-HU)
120-301-HU - Anime des activités d'éducation en nutrition - Absolu (cours remplaçant : 120-301-HU)
120-302-HU - Nutrition clinique 1 - Absolu (cours remplaçant : 120-302-HU)
120-403-HU - Nutrition clinique 2 - Absolu (cours remplaçant : 120-403-HU)
120-404-HU - Approvisionnement, standardisation et contrôle des coûts en services alimentaires - Absolu (cours remplaçant : 120-404-HU)
120-405-HU - Introduction à la technologie alimentaire - Absolu (cours remplaçant : 120-405-HU)
310-405-HU - Lois et règlements en alimentation - Absolu (cours remplaçant : 310-405-HU)
410-408-HU - Supervision du personnel en diététique - Absolu (cours remplaçant : 410-408-HU)
120-502-HU - Production et distribution de repas - Absolu (cours remplaçant : 120-502-HU)
120-503-HU - Conçois un nouveau produit alimentaire - Absolu (cours remplaçant : 120-503-HU)
120-504-HU - Gestion des menus - Absolu (cours remplaçant : 120-504-HU)
120-505-HU - Nutrition clinique 3 - Absolu (cours remplaçant : 120-505-HU)
350-506-HU - Collaboration et relation d'aide en diététique - Absolu (cours remplaçant : 350-506-HU)
20. 120-602-HU **Doit respecter toutes les conditions suivantes (21)**
120-101-HU - Professions des techniques de diététique - Absolu (cours remplaçant : 120-101-HU)
120-103-HU - Introduction à la nutrition - Absolu (cours remplaçant : 120-103-HU)
120-104-HU - Aliments à grains entiers, fruits et légumes: théorie et cuisine - Absolu (cours remplaçant : 120-104-HU)
202-102-HU - Biochimie des aliments - Absolu (cours remplaçant : 202-102-HU)
120-202-HU - Nutrition de la personne en santé - Absolu (cours remplaçant : 120-202-HU)
120-203-HU - Aliments protéinés: théorie et cuisine - Absolu (cours remplaçant : 120-203-HU)
202-202-HU - Chimie des aliments - Absolu (cours remplaçant : 202-202-HU)

20. 120-602-HU 101-304-HU - Nutriments et l'organisme humain - Absolu (cours remplaçant : 101-304-HU)
 101-305-HU - Microorganismes dans les aliments - Absolu (cours remplaçant : 101-305-HU)
 120-301-HU - Anime des activités d'éducation en nutrition - Absolu (cours remplaçant : 120-301-HU)
 120-302-HU - Nutrition clinique 1 - Absolu (cours remplaçant : 120-302-HU)
 120-403-HU - Nutrition clinique 2 - Absolu (cours remplaçant : 120-403-HU)
 120-404-HU - Approvisionnement, standardisation et contrôle des coûts en services alimentaires - Absolu (cours remplaçant : 120-404-HU)
 120-405-HU - Introduction à la technologie alimentaire - Absolu (cours remplaçant : 120-405-HU)
 310-405-HU - Lois et règlements en alimentation - Absolu (cours remplaçant : 310-405-HU)
 410-408-HU - Supervision du personnel en diététique - Absolu (cours remplaçant : 410-408-HU)
 120-502-HU - Production et distribution de repas - Absolu (cours remplaçant : 120-502-HU)
 120-503-HU - Conçois un nouveau produit alimentaire - Absolu (cours remplaçant : 120-503-HU)
 120-504-HU - Gestion des menus - Absolu (cours remplaçant : 120-504-HU)
 120-505-HU - Nutrition clinique 3 - Absolu (cours remplaçant : 120-505-HU)
 350-506-HU - Collaboration et relation d'aide en diététique - Absolu (cours remplaçant : 350-506-HU)
21. 120-604-HU **Doit respecter toutes les conditions suivantes (21)**
 120-101-HU - Professions des techniques de diététique - Absolu (cours remplaçant : 120-101-HU)
 120-103-HU - Introduction à la nutrition - Absolu (cours remplaçant : 120-103-HU)
 120-104-HU - Aliments à grains entiers, fruits et légumes: théorie et cuisine - Absolu (cours remplaçant : 120-104-HU)
 202-102-HU - Biochimie des aliments - Absolu (cours remplaçant : 202-102-HU)
 120-202-HU - Nutrition de la personne en santé - Absolu (cours remplaçant : 120-202-HU)
 120-203-HU - Aliments protéinés: théorie et cuisine - Absolu (cours remplaçant : 120-203-HU)
 202-202-HU - Chimie des aliments - Absolu (cours remplaçant : 202-202-HU)
 101-304-HU - Nutriments et l'organisme humain - Absolu (cours remplaçant : 101-304-HU)
 101-305-HU - Microorganismes dans les aliments - Absolu (cours remplaçant : 101-305-HU)
 120-301-HU - Anime des activités d'éducation en nutrition - Absolu (cours remplaçant : 120-301-HU)
 120-302-HU - Nutrition clinique 1 - Absolu (cours remplaçant : 120-302-HU)
 120-403-HU - Nutrition clinique 2 - Absolu (cours remplaçant : 120-403-HU)
 120-404-HU - Approvisionnement, standardisation et contrôle des coûts en services alimentaires - Absolu (cours remplaçant : 120-404-HU)
 120-405-HU - Introduction à la technologie alimentaire - Absolu (cours remplaçant : 120-405-HU)
 310-405-HU - Lois et règlements en alimentation - Absolu (cours remplaçant : 310-405-HU)
 410-408-HU - Supervision du personnel en diététique - Absolu (cours remplaçant : 410-408-HU)
 120-502-HU - Production et distribution de repas - Absolu (cours remplaçant : 120-502-HU)
 120-503-HU - Conçois un nouveau produit alimentaire - Absolu (cours remplaçant : 120-503-HU)
 120-504-HU - Gestion des menus - Absolu (cours remplaçant : 120-504-HU)
 120-505-HU - Nutrition clinique 3 - Absolu (cours remplaçant : 120-505-HU)
 350-506-HU - Collaboration et relation d'aide en diététique - Absolu (cours remplaçant : 350-506-HU)

Légende

P : Cours porteur

III- Description des cours

A. Formation générale commune

La formation générale commune a pour but d'assurer l'accès à un fonds culturel commun quel que soit le programme d'études. Elle comprend des éléments de formation dans les domaines suivants :

langue d'enseignement et littérature;
langue seconde;
philosophie;
éducation physique.

109-101-MQ **Activité physique et santé**

Énoncé de la compétence

Analyser sa pratique de l'activité physique au regard des habitudes de vie favorisant la santé. (4EP0)

Description de cours

Le premier ensemble porte sur le rapport entre la pratique d'activités physiques et les saines habitudes de vie dans un objectif de santé globale. À chaque séance, la personne étudiante sera amenée à reconnaître et à gérer ses capacités, ses besoins et ses facteurs de motivation dans différents contextes. Il sera alors en mesure de faire des choix plus éclairés, pertinents et justifiés pour prendre en charge sa santé globale de manière responsable et durable.

109-102-MQ **Activité physique et efficacité**

Énoncé de la compétence

Améliorer son efficacité lors de la pratique d'une activité physique. (4EP1)

Description de cours

Dans ce cours, la personne étudiante devra démontrer en pratique et par écrit une planification et une application d'une démarche d'apprentissage lors de sa pratique de l'activité choisie : relevé initial, fixation d'objectifs personnels et moyens pour l'atteinte de ses objectifs. Cette démarche a pour but d'améliorer l'efficacité de la personne lors de la pratique d'une activité physique : connaissance des règles de l'activité, techniques de base appropriées, engagement et attitudes favorisant la réussite. etc.

109-103-MQ **Activité physique et autonomie**

Énoncé de la compétence

Démontrer sa capacité à prendre en charge sa pratique de l'activité physique dans une perspective de santé. (4EP2)

Description de cours

La personne étudiante participera et organisera des activités physiques qui viendront consolider tous les contenus traités dans le programme de formation générale en éducation physique. Tout au long de la session, elle devra concevoir, exécuter et évaluer son programme d'activités physiques sous la supervision de l'enseignant.e.

340-101-MQ Philosophie et rationalité**Énoncé de la compétence**

Traiter d'une question philosophique. (4PH0)

Description de cours

Ce cours vise à ce que l'élève puisse traiter une question philosophique en élaborant une argumentation rigoureuse. Il s'initie à la philosophie en prenant connaissance des principaux moments de son évolution et de ses distinctions par rapport à la science et à la religion. Dans la culture gréco-latine, la rationalité philosophique s'est développée à travers la pratique du questionnement et de l'argumentation. L'étude de cette pensée est mise au service des objectifs d'acquisition personnelle d'une habileté à questionner et à argumenter. L'analyse de texte et la rédaction d'un texte argumentatif philosophique sont des moyens privilégiés pour lui permettre d'acquérir et de développer la compétence.

340-102-MQ L'être humain**Énoncé de la compétence**

Discuter des conceptions philosophiques de l'être humain. (4PH1)

Description de cours

Ce cours se fonde sur les acquis du cours Philosophie et rationalité et vise à ce que l'élève puisse caractériser, comparer et discuter des conceptions philosophiques de l'être humain. L'élève prend connaissance des concepts clés et des principes qui permettent de caractériser et de comparer différentes conceptions modernes et contemporaines de l'être humain. Il en reconnaît l'importance au sein de la culture occidentale. Il les analyse, les compare et les commente à partir de thèmes ou de problèmes actuels afin d'en discuter les enjeux pour la pensée et l'action. Cet ensemble apporte ainsi un éclairage essentiel pour la compréhension et l'application des théories éthiques et politiques qui sont fondées sur de telles conceptions de l'être humain. Le commentaire critique et la dissertation philosophique sont des moyens privilégiés pour lui permettre d'acquérir et de développer la compétence.

601-101-MQ Écriture et littérature**Énoncé de la compétence**

Analyser des textes littéraires. (4EF0)

Description de cours

Ce cours permet à la personne étudiante d'explorer différents types de textes littéraires. À l'aide d'outils d'analyse, elle pourra observer la façon dont apparaît et se développe le thème d'un texte. Elle devra ensuite rendre compte de ses découvertes dans des rédactions respectant, à la fois, la structure de l'analyse littéraire prescrite dans le cours et les normes exigées en matière de qualité du français.

601-102-MQ Littérature et imaginaire**Énoncé de la compétence**

Expliquer les représentations du monde contenues dans des textes littéraires d'époques et de genres variés. (4EF1)

Description de cours

Ce cours permet à la personne étudiante de découvrir et de situer des œuvres appartenant à la littérature française du Moyen Âge à aujourd'hui ou de la francophonie (excluant la littérature québécoise). Elle devra analyser et dégager les éléments significatifs de ces œuvres dans le but d'en montrer et d'en illustrer des aspects particuliers. Elle rendra compte de ses découvertes dans une dissertation explicative respectant, à la fois, la structure de ce type de rédaction et les normes exigées en matière de qualité du français.

601-103-MQ Littérature québécoise**Énoncé de la compétence**

Apprécier des textes de la littérature québécoise d'époques et de genres variés. (4EF2)

Description de cours

Ce cours de la formation générale commune à tous les programmes permet à la personne étudiante de situer et d'apprécier différentes œuvres de la littérature québécoise des origines à aujourd'hui. Elle doit les analyser, les comparer et rendre compte de son point de vue dans une dissertation critique respectant, à la fois, la structure de ce type de travail et les normes exigées en matière de qualité du français.

604-099-MQ Anglais de la formation générale commune

Les étudiantes et les étudiants doivent prendre un cours d'anglais parmi les quatre suivants, selon le classement qui leur a été attribué :

604-100-MQ Anglais de base**Énoncé de la compétence**

Comprendre et exprimer des messages simples en anglais. (4SA0)

Description de cours

Le cours 604-100-MQ, *Anglais de base*, permet aux étudiantes et étudiants de niveau de base de développer leur capacité à s'exprimer dans des situations courantes. Un volet important du cours est l'étude et la révision de notions grammaticales ainsi que l'acquisition d'un vocabulaire de base. Toutefois, on met l'accent sur la mise en pratique de l'anglais pour qu'ils puissent comprendre et être compris sans recours à la langue maternelle.

604-101-MQ Langue anglaise et communication**Énoncé de la compétence**

Communiquer en anglais avec une certaine aisance. (4SA1)

Description de cours

Le cours 604-101-MQ, *Langue anglaise et communication*, permet aux étudiantes et étudiants de niveau intermédiaire de développer leur capacité à s'exprimer avec une certaine aisance sur des sujets qui reflètent un contexte social habituel. Le cours prend comme point de départ la lecture ou l'écoute de sources de complexité moyenne comme le journal, la télévision et le cinéma. L'étude et la révision de notions grammaticales de niveau intermédiaire ainsi que l'acquisition du vocabulaire d'usage courant serviront à renforcer les compétences. La participation active de tous les membres du groupe est essentielle pour l'atteinte de la compétence.

604-102-MQ Langue anglaise et culture**Énoncé de la compétence**

Communiquer avec aisance en anglais sur des thèmes sociaux, culturels ou littéraires. (4SA2)

Description de cours

Le cours 604-102-MQ, *Langue anglaise et culture*, permet aux étudiantes et étudiants de niveau intermédiaire fort de développer leur capacité à s'exprimer avec aisance sur des sujets touchant la vie et la culture d'aujourd'hui. Le cours prend comme point de départ la lecture (l'essai, le journal, la nouvelle, le roman) ou l'écoute (le théâtre, le cinéma, la télévision). L'étude et la révision de notions grammaticales avancées ainsi que l'acquisition du vocabulaire pertinent élargi serviront à renforcer les compétences. Pour améliorer leur capacité à s'exprimer correctement oralement et par écrit, les étudiantes et étudiants doivent participer pleinement aux activités du cours.

Énoncé de la compétence

Traiter en anglais d'œuvres littéraires et de sujets à portée sociale ou culturelle. (4SA3)

Description de cours

Le cours 604-103-MQ, *Culture anglaise et littérature*, permet aux étudiantes et étudiants de niveau avancé en anglais de développer leur compétence à s'exprimer sur des sujets complexes. Le cours est basé sur la lecture et l'analyse de sources littéraires et culturelles (roman, nouvelle, théâtre, essai, poésie et cinéma). Une partie importante du cours est consacrée aux discussions sur les lectures proposées. Ces discussions au cours desquelles les étudiantes et étudiants confrontent les interprétations et les explications différentes servent de préparation aux dissertations et aux présentations orales. Pour améliorer leur capacité de s'exprimer avec précision oralement et par écrit, ils doivent participer pleinement aux activités du cours.

B. Formation générale propre

L'intention générale de la formation générale propre est de consolider et d'enrichir les compétences de la formation générale commune, d'une part et d'autre part, de compléter, dans le cas où cela est souhaitable, cette dernière par des Éléments de la compétence particuliers liés aux besoins de formation générale propres au domaine d'activité professionnelle et au champ de savoir.

Les cours de formation générale propre ont été élaborés en continuité avec les cours de formation générale commune. Ils sont conçus et formulés de façon à pouvoir s'adapter aux besoins de formation propres aux types ou aux familles des programmes soit les programmes préuniversitaires ou techniques, ou les familles des sciences et techniques de la santé, des sciences humaines et des arts, des techniques physiques, ou encore des techniques humaines.

Pour une bonne part, la réponse à ces besoins particuliers sera donnée par les activités d'apprentissage; ainsi, les exemples choisis, les textes étudiés et les situations d'apprentissage seront adaptés aux types ou aux familles des programmes d'études.

340-EWA-HU Bio-éthique et éthique environnementale

Énoncé de la compétence

Porter un jugement sur des problèmes éthiques et politiques de la société contemporaine. (4PHP)

Description de cours

Ce cours vise à ce que l'élève puisse porter un jugement sur des problèmes éthiques et politiques de la société contemporaine. Il lui faut se situer de façon critique et autonome par rapport aux enjeux et aux débats éthiques et politiques de la société actuelle. Il prend connaissance de différentes théories philosophiques éthiques et politiques, et les applique à des situations diverses choisies, notamment, dans son champ d'études. La dissertation philosophique est un moyen privilégié pour lui permettre d'acquérir et de développer la compétence.

601-EWT-HU Français adapté aux programmes techniques

Énoncé de la compétence

Produire différents types de discours oraux et écrits liés au champ d'études de l'élève. (4EFP)

Description de cours

Ce cours de la formation générale propre est adapté aux programmes techniques. C'est le 4^e cours de français. Il vise la maîtrise de différents types de textes et d'exposés oraux en fonction d'une situation de communication précise liée à la formation technique. L'étudiante ou étudiant doit respecter à la fois la structure des différents discours et les normes exigées en matière de qualité du français.

604-399-HU Anglais adapté

Les étudiantes et les étudiants auront un cours d'anglais parmi les quatre suivants selon leur classement :

604-1A0-HU Anglais adapté niveau 100

Énoncé de la compétence

Communiquer en anglais de façon simple en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées au champ d'études de l'élève. (4SAP)

Description de cours

Ce cours permet aux étudiantes et aux étudiants de consolider la compétence acquise en formation générale commune tout en l'enrichissant d'éléments particuliers liés à leur champ d'études. L'emphase est placée sur l'acquisition du vocabulaire afin que ces derniers puissent comprendre de courts textes traitant d'enjeux sociaux, politiques, économiques, artistiques ainsi que des textes liés à leur champ d'études. Elles et ils doivent réinvestir leur compréhension lors d'échanges en classe ou lors de la rédaction de courts textes portant sur des sujets connexes à leur champ d'études.

604-1A1-HU Anglais adapté niveau 101**Énoncé de la compétence**

Communiquer en anglais avec une certaine aisance en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées au champ d'études de l'élève. (4SAQ)

Description de cours

Ce cours permet aux étudiantes et aux étudiants de consolider la compétence acquise en formation générale commune tout en l'enrichissant d'éléments particuliers liés à leur champ d'études. L'acquisition et l'enrichissement du vocabulaire lié à leur champ d'études sont mis à l'avant plan afin qu'ils puissent comprendre des textes variés traitant d'enjeux sociaux, politiques, artistiques, économiques et des textes liés à leur champ d'études. Elles et ils doivent ensuite réinvestir leur compréhension et utiliser les notions acquises lors d'échanges en classe ou lors de la rédaction de textes portant sur des sujets connexes à leur champ d'études. Enfin, ce cours vise aussi à développer la clarté de l'expression et l'aisance de la communication dans les tâches pratique appropriées et à sensibiliser les étudiants et les étudiantes au rôle de l'anglais dans leur profession ou bien dans leur champ d'études.

604-1A2-HU Anglais adapté niveau 102**Énoncé de la compétence**

Communiquer avec aisance en anglais en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées au champ d'études de l'élève. (4SAR)

Description de cours

Ce cours permet aux étudiantes et aux étudiants de consolider la compétence acquise en formation générale commune tout en l'enrichissant d'éléments particuliers liés à leur champ d'études. Ce cours vise à développer différentes attitudes requises pour arriver à communiquer avec aisance pour faire des études supérieures ou bien pour s'intégrer au marché du travail. Aussi, en plus de les sensibiliser au rôle de l'anglais dans leur profession ou bien dans leur champ d'études, ce cours vise à développer la pensée critique et éthique de ces derniers. Les étudiantes et les étudiants sont amenés à produire une variété de textes et à démontrer leur compréhension de textes authentiques assez complexes et variés traitant d'enjeux sociaux, politiques, économiques, artistiques ainsi que de textes liés à leur champ d'études.

604-1A3-HU Anglais adapté niveau 103**Énoncé de la compétence**

Communiquer de façon nuancée en anglais dans différentes formes de discours. (4SAS)

Description de cours

Ce cours permet aux étudiantes et aux étudiants de consolider la compétence acquise en formation générale commune tout en l'enrichissant d'éléments particuliers liés à leur champ d'études et au domaine des sciences humaines et arts. Ce cours vise à consolider et enrichir leurs connaissances dont la maîtrise de la langue se rapproche déjà de celle d'un locuteur natif. Ils sont amenés à produire une variété de textes et à démontrer leur compréhension de plusieurs types de discours complexes. Les textes produits et analysés traitent d'enjeux sociaux, politiques, artistiques, économiques, ou liés à leur champ d'études. Les étudiantes et les étudiants sont amenés à développer d'avantage la capacité à communiquer leur pensée de façon nuancée, précise et efficace en utilisant un vocabulaire précis et sophistiqué lié à leur champ d'études. Enfin, en plus de les sensibiliser au rôle de l'anglais dans leur profession ou bien dans leur champ d'études, ce cours vise à développer la pensée critique et éthique de ces derniers.

C. Formation générale complémentaire

Voir la liste présentée lors du choix de cours.

D. Formation spécifique

Les cours de formation spécifique varient en fonction du programme. Ces cours sont directement liés au champ d'études du programme.

101-304-HU **Nutriments et l'organisme humain**

Énoncé de la compétence

Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain. (046X)

Description de cours

Le cours Nutriments et l'organisme humain sera consacré à l'étude, la compréhension et l'analyse des liens qui existent entre les nutriments ingérés par un individu et leurs rôles quant au maintien de l'homéostasie et du bon fonctionnement des divers systèmes anatomiques et physiologiques du corps humain. À la fin de ce cours, les étudiantes et les étudiants seront en mesure d'établir des liens entre les nutriments et les activités physiologiques du corps humain, de caractériser des situations d'équilibre et de déséquilibre nutritionnels, ainsi que de caractériser des situations pathologiques générant des besoins nutritionnels particuliers.

101-305-HU **Microorganismes dans les aliments**

Énoncé de la compétence

Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires. (0470)

Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage. (0472)

Description de cours

Le cours Microorganismes dans les aliments permettra aux étudiantes et aux étudiants de connaître la très grande diversité de microorganismes qui se retrouvent dans notre environnement, notre corps, et surtout, dans nos aliments. Les étudiantes et les étudiants apprendront quels sont les différents types de microorganismes qui existent et quelles peuvent être les utilisations que nous pouvons en faire au niveau alimentaire, mais aussi quels peuvent être les dangers liés à la présence de microorganismes pathogènes s'ils se retrouvent dans notre assiette. Les étudiantes et les étudiants apprendront aussi à effectuer des tests de contrôle microbiologiques sur des produits alimentaires. Ils feront des prélèvements sur les aliments et en feront des analyses microbiologiques qualitatives et quantitatives. À la fin de ce cours, les étudiantes et les étudiants seront en mesure de caractériser le rôle des microorganismes dans le domaine alimentaire et de juger du risque de contamination des aliments et des conséquences de celle-ci chez l'humain.

120-101-HU **Professions des techniques de diététique**

Énoncé de la compétence

Analyser la fonction de travail. (046V)

Interagir en contexte de travail. (0474)

Description de cours

Le but est de donner aux étudiants une représentation des quatre axes de formation du programme de Techniques de diététique (Nutrition clinique et en santé publique, Gestion de services alimentaires, Contrôle de qualité et inspection des aliments ainsi que Technologie des aliments) et des professions y étant reliées. Ils apprendront les tâches que le professionnel dans ces domaines aura à effectuer tout comme les habiletés et les attitudes nécessaires à la profession. Ils pourront prendre conscience du comportement professionnel exigé et établir une relation de coopération avec les collaborateurs du programme.

120-103-HU Introduction à la nutrition**Énoncé de la compétence**

Contribuer à la promotion des conseils nutritionnels destinés aux personnes en santé. (046Y)

Description de cours

Ce cours est le premier des deux cours consacrés à la promotion des conseils nutritionnels destinés aux personnes en santé. À la fin de ce cours, les étudiantes et les étudiants connaîtront les principes d'une saine alimentation et la nutrition à travers les cycles de la vie (femme enceinte ou allaitante, enfant, adolescent, adulte, personne âgée). Ils seront aptes à choisir des ouvrages de référence pertinents et reconnus dans le domaine de la nutrition afin de transmettre de l'information pertinente à des personnes en santé.

120-104-HU Alimentations à grains entiers, fruits et légumes : théorie et cuisine**Énoncé de la compétence**

Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire. (046W)

Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire. (0471)

Description de cours

Ce cours est le premier des deux cours consacrés à apprendre la terminologie du domaine culinaire ainsi que les caractéristiques et les différents modes de préparation des aliments. Il sera axé sur l'étude des légumes, des fruits et des aliments à grains entiers dans une perspective de saine alimentation. Les étudiantes et les étudiants auront commencé à apprécier les qualités organoleptiques (goût, odeur, aspect, texture et flaveur) des aliments et aussi à calculer le coût des aliments d'une recette et d'un menu.

120-202-HU Nutrition de la personne en santé**Énoncé de la compétence**

Contribuer à la promotion des conseils nutritionnels destinés aux personnes en santé. (046Y)

Description de cours

Ce cours est le deuxième des deux cours consacrés à la promotion des conseils nutritionnels destinés aux personnes en santé. À la fin de ce cours, les étudiantes et les étudiants connaîtront les principes d'une saine alimentation, et aussi selon des conditions particulières comme le végétarisme et la nutrition sportive. Ils apprendront également à établir la valeur nutritive des aliments et ils seront aptes à choisir des ouvrages de référence et des bases de données reconnus dans le domaine de la nutrition afin de transmettre de l'information pertinente à des personnes en santé.

120-203-HU Aliments protéinés : théorie et cuisine**Énoncé de la compétence**

Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire. (046W)

Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire. (0471)

Description de cours

Ce cours est le deuxième des deux cours consacrés à apprendre la terminologie du domaine culinaire ainsi que les caractéristiques et les différents modes de préparation des aliments. Il sera axé sur l'étude des aliments protéinés dans une perspective de saine alimentation. Les étudiantes et les étudiants seront en mesure de déterminer les qualités organoleptiques (goût, odeur, aspect, texture et flaveur) des aliments dans le but de faire une analyse sensorielle et d'apprécier avec justesse un aliment. Ils seront aussi aptes à calculer le coût des aliments d'une recette et d'un menu.

120-301-HU Anime des activités d'éducation en nutrition**Énoncé de la compétence**

Animer des activités de sensibilisation. (0475)

Description de cours

À la fin de ce cours, les étudiantes et les étudiants seront aptes à animer des activités de sensibilisation adaptées à un public cible. Ils auront appris à définir le message à transmettre, à choisir le matériel approprié, à planifier et à mettre en œuvre des activités d'éducation en nutrition, puis à en faire le bilan.

120-302-HU Nutrition clinique 1**Énoncé de la compétence**

Relier les choix alimentaires aux besoins nutritionnels établis d'une personne malade. (046Z)

Description de cours

Ce cours est le premier des trois cours consacrés à faire des liens entre les besoins nutritionnels d'une personne malade et les choix alimentaires qui lui seraient appropriés. Les finissantes et les finissants connaîtront les régimes thérapeutiques particuliers offerts aux différentes pathologies et conditions médicales en contexte des établissements du réseau de la santé (centres hospitaliers, CHSLD, etc.).

120-403-HU Nutrition clinique 2**Énoncé de la compétence**

Relier les choix alimentaires aux besoins nutritionnels établis d'une personne malade. (046Z)

Description de cours

Ce cours est le deuxième des trois cours consacrés à faire des liens entre les besoins nutritionnels d'une personne malade et les choix alimentaires qui lui seraient appropriés. Riches de leurs connaissances des différents régimes thérapeutiques spécifiques à certaines pathologies et conditions médicales, les étudiantes et étudiants apprendront à adapter les menus des patients en respectant le plan de traitement nutritionnel établi. Ils devront aussi prendre en compte les goûts du patient et les particularités de l'établissement.

120-404-HU Approvisionnement, standardisation et contrôle des coûts en services alimentaires**Énoncé de la compétence**

Assurer l'approvisionnement en produits et services. (0479)

Contrôler les revenus et les dépenses d'exploitation. (047A)

Coordonner la production des mets. (047B)

Description de cours

À la fin de ce cours, les étudiantes et les étudiants sauront gérer l'approvisionnement et effectuer le contrôle budgétaire d'un service alimentaire. Ils auront appris à acheter, à recevoir, à vérifier et à entreposer des denrées périssables et non périssables, et ce, en tenant compte des contraintes budgétaires spécifiques à un service alimentaire. Ainsi, ils sauront utiliser et analyser un budget d'exploitation et seront en mesure de mettre en place les correctifs et les améliorations nécessaires.

120-405-HU Introduction à la technologie alimentaire**Énoncé de la compétence**

Mettre au point des produits alimentaires. (047C)

Éléments de la compétence

Examiner le projet de développement de produit. Participer à la collecte d'information technique préalable. Définir la formule du produit à concevoir. Produire le prototype. Présenter le prototype du produit.

120-502-HU Production et distribution de repas**Énoncé de la compétence**

Coordonner la distribution et le service des repas. (0478)

Coordonner la production des mets. (047B)

Description de cours

Riches des compétences développées dans le cours Approvisionnement et contrôle des coûts en services alimentaires (120-402-HU) et à la suite de ce cours, les étudiantes et les étudiants auront appris toutes les étapes et les opérations reliées à la gestion d'un service alimentaire en milieu institutionnel. De même, ils auront développé leur capacité à résoudre les situations-problèmes. Ils seront à même d'appliquer le processus de standardisation des recettes tout comme d'effectuer les opérations en lien avec la production d'un service alimentaire. Ils auront aussi appris à assurer la préparation des gâteaux et des mets spéciaux.

120-503-HU Conçois un nouveau produit alimentaire**Énoncé de la compétence**

Mettre au point des produits alimentaires. (047C)

Description de cours

À la fin de ce cours, les étudiantes et les étudiants seront aptes à mener à terme un projet qui vise à développer un nouveau produit alimentaire. Pour cela, ils devront d'abord déterminer la formule du produit qu'ils veulent développer, effectuer une collecte d'informations techniques dans le but d'élaborer et de présenter un nouveau produit.

120-504-HU Gestion des menus**Énoncé de la compétence**

Adapter un cycle de menus. (0473)

Description de cours

À la fin de ce cours, les étudiantes et les étudiants sauront utiliser un logiciel courant de gestion des menus (par exemple, ProMenu) afin d'être en mesure d'analyser la structure d'un menu en milieu institutionnel et d'en agencer les mets. Tout cela sera fait en considérant les besoins de la clientèle et les contraintes du service alimentaire.

120-505-HU Nutrition clinique 3**Énoncé de la compétence**

Participer à la mise en œuvre du plan de traitement nutritionnel. (0476)

Description de cours

Ce cours est le troisième des trois cours consacrés à faire des liens entre les besoins nutritionnels d'une personne malade et les choix alimentaires appropriés. À la fin de ce cours, les étudiantes et les étudiants auront appris à prendre connaissance des conditions décrites dans le plan de traitement nutritionnel et à les appliquer. Ainsi, ils sauront repérer les besoins particuliers de la personne soignée dans le but d'intervenir auprès d'elle avec professionnalisme et respect.

120-601-HU Stage en nutrition clinique**Énoncé de la compétence**

Analyser la fonction de travail. (046V)

Interagir en contexte de travail. (0474)

Participer à la mise en œuvre du plan de traitement nutritionnel. (0476)

Description de cours

À la fin de ce stage de quatre semaines, les étudiantes et les étudiants poursuivront le développement de leur capacité à interagir avec le client et en collaboration avec l'équipe multidisciplinaire de façon éthique et professionnelle en contexte de travail. Ils auront également à effectuer une analyse fine de la fonction de travail d'une technicienne ou d'un technicien en diététique travaillant en Nutrition clinique.

120-602-HU Stage au choix en diététique**Énoncé de la compétence**

Analyser la fonction de travail. (046V)

Interagir en contexte de travail. (0474)

Description de cours

Dans le cadre de ce stage de quatre semaines, les étudiantes et les étudiants devront choisir un axe de formation correspondant à leurs intérêts parmi les trois axes suivants : Gestion de services alimentaires, Contrôle de qualité ou inspection ou encore Technologie des aliments. Cela leur donnera l'occasion d'approfondir leurs connaissances du milieu de travail et de la profession de technicienne ou technicien en diététique. À la fin de ce stage, elles ou ils auront poursuivi le développement de leur capacité à interagir et à collaborer de façon responsable et professionnelle en contexte de travail.

120-604-HU Projet intégrateur en diététique**Énoncé de la compétence**

Analyser la fonction de travail. (046V)

Interagir en contexte de travail. (0474)

Description de cours

Ce cours est porteur de l'épreuve synthèse de programme (ÉSP) et vise à vérifier l'intégration de l'ensemble des compétences du programme développées autant en formation générale qu'en formation spécifique. Selon leurs intérêts, les étudiantes et les étudiants auront la chance de pouvoir approfondir un projet qui se situe dans l'un des quatre axes suivants : Nutrition clinique et en santé publique, Gestion de services alimentaires, Contrôle de qualité ou inspection ou encore Technologie des aliments.

202-102-HU Biochimie des aliments**Énoncé de la compétence**

Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires. (0470)

Description de cours

Le cours Biochimie des aliments a pour but de donner à l'étudiante ou l'étudiant les outils nécessaires lui permettant d'analyser et de juger à sa juste valeur le contenu nutritionnel des aliments. Pour ce faire, l'étudiante ou l'étudiant sera amené, dans un premier temps, à reconnaître, à travers les noms donnés dans les fiches alimentaires, les différentes familles de molécules du vivant essentielles à l'organisme que sont les glucides, les protéines, les lipides, les vitamines, les minéraux et les oligoéléments mais également savoir y reconnaître les additifs alimentaires. Dans un deuxième temps, une étude plus approfondie de chacune des familles sera faite en présentant leur structure générale, leurs propriétés physico-chimiques (liées au domaine alimentaire) et leur apport dans l'organisme (métabolisme). Ces connaissances auront pour finalité de permettre à l'étudiante ou l'étudiant d'évaluer de façon efficace en quoi un aliment pourra être bénéfique à l'organisme ou lors d'une préparation culinaire mais également savoir choisir des aliments de remplacement en se basant sur le contenu nutritionnel voulu.

Énoncé de la compétence

Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires. (0470)

Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage. (0472)

Description de cours

À travers le cours Biochimie des aliments, préalable au cours Chimie des aliments, l'étudiante ou l'étudiant a pu apprendre la contribution de chaque famille des molécules du vivant (glucides, protéines, lipides, vitamines, minéraux et oligoéléments) à l'organisme. Mais en quoi ces molécules sont-elles importantes au niveau du goût, de l'aspect et de la texture des préparations culinaires ? De quelles façons leurs propriétés physico-chimiques sont-elles modifiées par les transformations alimentaires ? De plus, le bon fonctionnement de l'organisme passe par des proportions bien définies de ces molécules. Comment évaluer ces quantités ? Le cours Chimie des aliments présentera, dans un premier temps, la relation qui existe entre les molécules du vivant, leurs transformations culinaires, le goût, l'aspect et la texture des préparations. Dans un deuxième temps, l'étudiante ou l'étudiant verra différentes méthodes d'analyse physico-chimiques permettant de quantifier la teneur des différentes molécules du vivant contenues dans un aliment ou une préparation en se basant sur leurs propriétés physico-chimiques. Durant ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera aussi amené à préparer des solutions, à effectuer des montages, à appliquer de façon rigoureuse des protocoles d'analyse et à rapporter de façon juste et précise des données expérimentales dans le but d'évaluer le contenu de certains aliments à travers les bonnes pratiques de laboratoire. Cette quantification amènera l'étudiante ou l'étudiant à réfléchir sur la notion de qualité et de contrôle des aliments et de réfléchir sur le rôle des additifs alimentaires (conservation, goût, texture, aspect) ainsi que sur les contaminations chimiques potentielles.

310-405-HU Lois et règlements en alimentation**Énoncé de la compétence**

Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire. (0471)

Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation. (0477)

Description de cours

À la fin de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant est en mesure d'assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire dans son milieu de travail. Ainsi, à l'aide de sa connaissance des lois et règlements applicables au domaine alimentaire, il est capable de collaborer à l'élaboration, la mise en place et l'application de mécanismes, outils de contrôle et outils de prévention des risques et ce, dans le respect des normes et standards applicables à l'entreprise ou à l'établissement concerné. Également, l'étudiante ou l'étudiant est apte à gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation par sa capacité à appliquer les lois du travail ainsi que les conventions collectives qui y sont en vigueur.

350-506-HU Collaboration et relation d'aide en diététique**Énoncé de la compétence**

Interagir en contexte de travail. (0474)

Description de cours

Ce cours a pour objectif de former l'étudiante ou l'étudiant à interagir en contexte professionnel en établissant une communication respectueuse et empathique. Plus précisément, et conformément au profil de sortie, le cours permet à l'étudiante ou l'étudiant de développer sa capacité à interagir adéquatement avec une clientèle diversifiée en établissant une relation d'aide avec le ou la patiente, en développant des relations professionnelles avec les collègues de travail, fournisseurs et autres collaborateurs, et en développant des comportements favorisant un travail d'équipe efficace. À travers ce cours, l'étudiante ou l'étudiant s'autoévaluera et pourra développer de bonnes habiletés face à la gestion de différentes situations émotionnellement difficiles ainsi que des stratégies efficaces de résolution de problèmes et de prise de décisions.

Énoncé de la compétence

Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation. (0477)

Description de cours

Ce cours de 4e session initie l'étudiante ou l'étudiant à la gestion des ressources humaines d'un service alimentaire ou d'une petite organisation. Le cours met l'accent sur les activités liées à la supervision quotidienne des employés. À la fin du cours, l'étudiante et l'étudiant saura participer à l'embauche et à l'intégration du personnel régulier et bénévole, planifier les tâches, utiliser les leviers de mobilisation du personnel, soutenir et évaluer son rendement et gérer les conflits et la discipline, et ce, en contexte de services alimentaires. Le cours aborde également l'ensemble des lois et règlements liés à ces activités d'encadrement autant dans les milieux syndiqués que non syndiqués.