

Structure du programme et liste des cours**Baccalauréat en nutrition****(Cheminement: 1)**

À moins d'indication contraire, un cours comporte trois (3) crédits

Cours obligatoires (120 crédits)

La personne étudiante doit suivre les activités suivantes (la structure du programme est sujette à changement) :

BCM1016 - Métabolisme des nutriments énergétiques

Description des réactions anaboliques et cataboliques propres à chaque nutriment énergétique (glucide, lipide, protéine) qui contribuent au fonctionnement de la cellule et de l'organisme en entier. Interrelation des divers processus de digestion, de mise en réserve, de transformation et d'utilisation des nutriments. Intégration des mécanismes de régulation et d'adaptation du métabolisme énergétique en fonction de la variation des apports des nutriments et des réserves énergétiques de l'organisme.

BCM1017 - Biochimie médicale

Acquérir une connaissance approfondie de la structure et du métabolisme des composantes moléculaires des cellules eucaryotes. Étude des acides aminés, de la structure et de la synthèse des protéines. Étude de la structure, de l'activité et de la régulation des enzymes. Étude des molécules énergétiques (glucides, lipides et acides aminés), de leur synthèse et de leurs voies de dégradations. Étude du métabolisme énergétique. Étude de l'intégration des processus métaboliques, de leurs régulations et de leurs dérèglements.

CIS1001 - Collaboration interprofessionnelle I (1 crédit)

Ce cours interdépartemental permettra à l'étudiant de s'initier au travail d'équipe comme prémices à la collaboration interprofessionnelle en partenariat avec la personne et ses proches. Dans ce premier cours d'une série de trois, l'étudiant se familiarisera avec les cursus des autres professions universitaires de la santé en plus de vivre ses premières expériences de collaboration interprofessionnelle.

L'activité est évaluée à l'aide des mentions "S" (succès) et "E" (échec).

CIS1002 - Collaboration interprofessionnelle II (1 crédit)

Ce cours interdépartemental permettra à l'étudiant de se familiariser avec les rôles, compétences et responsabilités des différents membres d'une équipe interprofessionnelle. Dans ce deuxième cours d'une série de trois, les facteurs facilitants et les obstacles au travail en collaboration interprofessionnelle seront explorés.

L'activité est évaluée à l'aide des mentions "S" (succès) et "E" (échec).

CIS1003 - Collaboration interprofessionnelle III (1 crédit)

Ce cours interdépartemental permettra à l'étudiant d'intégrer dans divers contextes de pratique les connaissances et les habiletés acquises en collaboration interprofessionnelle lors des deux cours précédents de ce continuum de trois. L'étudiant mènera à terme un projet de collaboration interprofessionnelle afin de parfaire le développement de ses compétences.

L'activité est évaluée à l'aide des mentions "S" (succès) et "E" (échec).

Note : Aucune dérogation relative à la substitution ou au cours en tutorat ne peut être accordée pour ce cours.

GPE1004 - Gestion renouvelée des ressources humaines

Ce cours vise l'acquisition des connaissances de base et le développement de compétences en GRH chez l'ensemble des participants qui feront une carrière dans les diverses fonctions de gestion retrouvées dans les organisations contemporaines (marketing, finance, systèmes d'information, gestion des opérations, etc.) ainsi que dans d'autres contextes organisationnels (PME, gestion de projets, travailleurs autonomes). La participation au cours devrait donc habiliter les participants à gérer avec efficacité, efficience et équité les situations associées aux diverses étapes du cycle d'emploi.

Les étapes englobent une série de pratiques de GRH associées à : la préparation, la planification, l'organisation et la conception des postes de travail; la sélection des collaborateurs et des employés (recrutement, sélection et accueil); l'identification et la satisfaction opérationnelle de leurs besoins en formation; la gestion et l'évaluation de leur rendement au travail; la reconnaissance financière (individuelle et d'équipe) et non financière de leurs contributions; leur implication et leur participation à la gestion de leur unité administrative, au diagnostic organisationnel et à la gestion des employés problèmes.

NUT1001 - Profession diététiste-nutritionniste (1 crédit)

Ce cours offre une introduction aux fondements de la profession et à son champ d'exercice. Les personnes étudiantes sont amenées à comprendre l'évolution de la pratique à travers son histoire, ses secteurs d'intervention ainsi que ses exigences réglementaires et déontologiques. Le cours présente également le rôle et le mandat des organismes professionnels, tout en mettant en lumière le développement des compétences essentielles à l'exercice de la profession. Une familiarisation avec le réseau de la santé et des services sociaux ainsi qu'une exploration des divers milieux et secteurs de pratique permettent aux personnes étudiantes de situer concrètement leur future profession dans son contexte social et institutionnel.

NUT1002 - Nutrition humaine 1

Ce cours constitue une introduction aux fondements de la nutrition humaine. Les personnes étudiantes y acquièrent des connaissances de base qui faciliteront ultérieurement l'évaluation et l'enseignement nutritionnel. Le contenu aborde les macronutriments, les micronutriments et les autres constituants des aliments, leurs sources alimentaires de même que les symptômes associés à leurs carences ou toxicités. Les lignes directrices en alimentation, notamment les ANREF et le Guide alimentaire canadien sont étudiées ainsi que les notions sur le bilan énergétique, le contrôle du poids, l'étiquetage nutritionnel et du rôle des suppléments.

NUT1003 - Chimie des aliments (4 crédits)

Ce cours propose l'étude des propriétés physiques, chimiques et fonctionnelles des aliments et de leurs constituants. L'accent est mis sur la composition des aliments, la compréhension des interactions entre ces constituants et sur les effets des procédés alimentaires sur la qualité et la valeur nutritionnelle des produits. Les personnes étudiantes seront initiées aux principales pratiques de transformation et aux procédés utilisés dans l'industrie agroalimentaire. Des activités pratiques en laboratoire permettront d'appliquer les notions théoriques et d'analyser concrètement les phénomènes liés à la chimie et à la transformation des aliments.

NUT1004 - Méthodologie scientifique en nutrition 1 (2 crédits)

Ce cours initie les personnes étudiantes à la démarche scientifique et à son rôle dans l'avancement des connaissances en nutrition et en sciences de la santé. Les principaux types de recherche et les composantes essentielles d'un projet scientifique seront abordés, allant de la formulation d'une question de recherche à l'interprétation des résultats.

Les personnes étudiantes sont également amenées à réfléchir aux enjeux éthiques et aux impacts sociaux liés à la recherche. Enfin, le cours propose une introduction aux technologies de l'information et aux outils numériques favorisant l'accès, la gestion et l'évaluation de l'information scientifique.

NUT1005 - Microbiologie alimentaire et nutritionnelle

Ce cours offre une introduction à la microbiologie appliquée à la nutrition et aux sciences des aliments. Les personnes étudiantes y étudieront les principales propriétés et caractéristiques des microorganismes (bactéries, virus, champignons, levures), ainsi que leurs relations avec le corps humain. Le cours aborde les fondements de la microbiologie alimentaire, de l'immunologie et des méthodes de contrôle des microorganismes, tout en

mettant l'accent sur la prévention des toxi-infections d'origine alimentaire. Une attention particulière est portée aux notions d'hygiène et de salubrité, aux normes provinciales et fédérales encadrant la sécurité alimentaire, ainsi qu'aux méthodes de conservation des aliments (contrôles physiques, chimiques et biologiques). Le rôle des microorganismes et des agents de modification utilisés en technologie alimentaire est également étudié afin de comprendre leur double impact : bénéfique (fermentations, probiotiques) et néfaste (altérations, pathogènes).

NUT1006 - Processus de soins en nutrition

Ce cours constitue une introduction à la démarche clinique en nutrition. Il permet aux personnes étudiantes de se familiariser avec les différentes étapes du processus de soins nutritionnels, soit l'évaluation (la collecte et l'interprétation des données anthropométriques, biochimiques et cliniques, l'identification des besoins nutritionnels ainsi que l'analyse des facteurs influençant l'état nutritionnel), le diagnostic, l'intervention et le suivi. Les personnes étudiantes apprendront à formuler un diagnostic nutritionnel, à élaborer un plan de soins adapté, à réaliser un enseignement nutritionnel et à assurer le suivi et l'ajustement du plan proposé. Le cours aborde également le dépistage nutritionnel, la rédaction de notes au dossier, les méthodes d'évaluation de la consommation alimentaire ainsi que l'observation et l'interprétation des signes physiques en lien avec la nutrition.

NUT1007 - Nutrition humaine 2: les étapes de la vie

Ce cours aborde l'évolution des besoins nutritionnels de la conception à la fin de la vie ainsi que dans différents états physiologiques. Il met en lumière les déterminants qui influencent ces besoins et les principaux risques ou problèmes nutritionnels rencontrés à chaque étape du cycle vital. L'accent est mis sur les soins nutritionnels de première ligne et sur les approches préventives, en tenant compte des caractéristiques individuelles et de l'environnement. Le cours offre également une introduction aux pratiques et aux enjeux liés à l'allaitement, au végétarisme ainsi qu'à la nutrition sportive.

NUT1008 - Intégration des savoirs à la pratique en nutrition (1 crédit)

Ce cours offre aux personnes étudiantes l'occasion de mettre en pratique les notions théoriques acquises lors de la première année du baccalauréat. Ils seront initiés aux différentes méthodes et outils de collecte de données, ainsi qu'à l'analyse qualitative et quantitative de données nutritionnelles. Le cours permet également de se familiariser avec les principaux instruments utilisés en nutrition, tels que le Guide alimentaire canadien, les tables de composition des aliments, les bases de données nutritionnelles, les ANREF, les logiciels de calcul nutritionnel et l'étiquetage nutritionnel. Les personnes étudiantes apprendront à planifier un régime alimentaire équilibré et à adapter un plan nutritionnel en fonction de nutriments particuliers ou de divers modes d'alimentation.

NUT1009 - Méthodologie scientifique en nutrition 2 (2 crédits)

Ce cours offre aux personnes étudiantes l'occasion de mettre en pratique les connaissances acquises en méthodologie scientifique appliquée à la nutrition. En équipe, ils seront amenés à formuler une question de recherche, à réaliser une revue critique de la littérature pertinente et à dégager les besoins de recherches additionnels en lien avec cette question. Une attention particulière est accordée à la lecture et à l'analyse critique d'articles scientifiques, à la compréhension de leurs composantes méthodologiques et à l'utilisation des données probantes pour soutenir la pratique professionnelle.

Le cours introduit également les notions de base en statistiques nécessaires à l'analyse et à l'interprétation de données en nutrition, ainsi que les principes liés à la diffusion scientifique, incluant la communication écrite et orale. L'accent est mis sur le développement de l'esprit critique, la rigueur méthodologique et les habiletés de communication scientifique, compétences essentielles à l'exercice de la profession et à l'avancement des connaissances en nutrition.

NUT1010 - Système digestif

Ce cours porte sur l'étude approfondie du système digestif, en abordant sa structure, sa physiologie et ses principales pathologies. Les personnes étudiantes analyseront les mécanismes de la digestion, de l'absorption et de la déglutition, ainsi que le rôle du microbiote humain dans la santé digestive. Une attention particulière sera accordée à l'influence de la composition des aliments sur la biodisponibilité des nutriments et à la compréhension des problèmes cliniques fréquemment associés au système digestif.

NUT1011 - Soins nutritionnels 1

Ce cours aborde les soins nutritionnels en lien avec diverses problématiques de santé nécessitant un traitement médico-nutritionnel : l'obésité, le syndrome métabolique, l'ostéoporose, les dyslipidémies, l'hypertension artérielle, les maladies cardiovasculaires, les pathologies hépatiques, les allergies et intolérances alimentaires, le diabète de type 2, certains problèmes arthritiques, les dépendances ainsi que les affections dentaires

Les personnes étudiantes apprendront la pathophysiologie et les particularités nutritionnelles associées à ces conditions.

NUT1012 - Gestion financière en nutrition

Ce cours initie les personnes étudiantes à la gestion budgétaire et financière appliquée à l'alimentation des collectivités et à la pratique professionnelle en nutrition. Il aborde les principes fondamentaux de la gestion financière, incluant les concepts de base (revenus, dépenses, marges, rentabilité), la comptabilité de gestion, la lecture d'états financiers et l'élaboration de budgets. Les personnes étudiantes seront formées à l'utilisation d'outils et de méthodes de suivi financier, tels que les logiciels de gestion budgétaire, les prévisions de ventes, l'établissement des prix, ainsi que les tableaux de bord et indicateurs de performance. Une attention particulière sera accordée à la relation coût-volume-profit et à l'analyse des seuils de rentabilité dans le contexte des services alimentaires. Le cours introduit également la planification stratégique et opérationnelle en gestion financière, ainsi que les enjeux liés à la durabilité et à la gestion en contexte d'urgence.

NUT1013 - Compétences précliniques en nutrition 1 (1 crédit)

En préparation aux stages, ce cours permet aux personnes étudiantes d'appliquer les notions théoriques acquises au troisième trimestre du baccalauréat par le biais de mises en situation simulant le déroulement complet de consultations nutritionnelles, de l'accueil de l'utilisateur jusqu'à la consignation des informations au dossier. Les personnes étudiantes s'initieront au processus de soins nutritionnels et apprendront à établir les priorités d'intervention en fonction de diverses pathologies, contraintes et contextes de pratique.

Le cours met également l'accent sur l'analyse qualitative et quantitative de données nutritionnelles dans différents contextes cliniques. Enfin, les personnes étudiantes seront sensibilisées aux nouvelles tendances en nutrition, aux principes d'éthique et aux limites professionnelles qui encadrent l'exercice de la profession.

NUT1014 - Pharmacologie appliquée à la nutrition (2 crédits)

Explorer les principes fondamentaux de la pharmacologie appliquée à la nutrition, en lien avec la physiologie humaine, afin de comprendre les mécanismes d'action et d'interaction des médicaments dans l'organisme. Le cours permet également d'approfondir les notions de pharmacocinétique et de pharmacodynamie, en tenant compte des processus physiologiques qui les influencent. Enfin, il aborde les aspects réglementaires et pratiques de la prescription, tout en mettant en lumière les usages, les propriétés et les particularités des suppléments et produits naturels.

NUT1015 - Soins nutritionnels 2

Ce cours aborde les soins nutritionnels en lien avec diverses problématiques de santé nécessitant un traitement médico-nutritionnel : les maladies du système digestifs, la maladie coeliaque, les plaies, la malnutrition, les différentes scléroses, la démence, le parkinson, l'oncologie, les maladies pulmonaires, le sida, les maladies rénales et les anémies.

Les personnes étudiantes apprendront la pathophysiologie et les particularités nutritionnelles associées à ces conditions.

NUT1016 - Gestion des services alimentaires

Ce cours initie les personnes étudiantes aux principes et aux pratiques de la gestion d'un service alimentaire en milieu institutionnel, communautaire ou organisationnel. Il aborde les fonctions de planification, d'organisation, de direction et de contrôle des activités en cohérence avec la mission de l'établissement. Les personnes étudiantes y explorent la gestion des matérielles et financières, l'élaboration et l'évaluation des menus cycliques (menus normaux ou adaptés), ainsi que l'application des normes d'hygiène, de salubrité et de qualité (incluant le système HACCP). Une attention particulière est accordée aux enjeux contemporains tels que l'approvisionnement durable, la réduction du gaspillage alimentaire et la gestion en contexte d'urgence. À travers des études de cas et des projets intégrateurs, les personnes étudiantes développent les compétences nécessaires pour assurer une gestion efficace, sécuritaire et innovante d'un service alimentaire.

NUT1017 - Introduction aux pratiques culinaires 1 (1 crédit)

Ce cours initie les personnes étudiantes aux habiletés culinaires de base et au vocabulaire technique propre au domaine alimentaire. À travers des activités pratiques en laboratoire, les personnes étudiantes apprennent à améliorer la valeur nutritive de recettes, à réaliser des analyses nutritionnelles et à évaluer les qualités organoleptiques des aliments.

NUT1018 - Compétences précliniques en nutrition 2 (2 crédits)

Ce cours prépare les personnes étudiantes à leurs stages cliniques en nutrition en leur permettant d'intégrer et de consolider leurs habiletés de consultation, leurs techniques d'évaluation et leurs connaissances cliniques. À travers des activités simulées, ils mettront en pratique le processus de soins nutritionnels dans diverses situations, développeront leurs compétences en élaboration de diagnostics nutritionnels, en rédaction et consultation de notes au dossier médical, et se familiariseront avec les abréviations médicales courantes. Une attention particulière sera accordée à la vulgarisation de l'information nutritionnelle selon le niveau de littératie des patients, à l'analyse des contraintes et pathologies influençant l'intervention nutritionnelle, ainsi qu'à la prise en compte des contextes de pratique.

Le cours aborde également l'identification des risques et dangers dans différents milieux ainsi que l'analyse environnementale des facteurs influençant la capacité des clients à planifier, obtenir et préparer leurs aliments. De plus, les personnes étudiantes seront sensibilisées aux exigences universitaires et réglementaires liées aux stages, aux modalités de supervision et d'évaluation, aux activités professionnelles autorisées, ainsi qu'à l'importance de la pratique réflexive et du respect du code de déontologie.

NUT1019 - Stage en nutrition clinique 1

Ce premier stage en nutrition clinique constitue une initiation à la pratique professionnelle en milieu hospitalier. La personne étudiante y observe et expérimente, sous supervision, le rôle du ou de la nutritionniste auprès des patients et des équipes interdisciplinaires. Le stage permet de mettre en pratique les notions théoriques acquises, d'appliquer le processus de soins nutritionnels dans des situations cliniques simples et d'intégrer progressivement les habiletés de communication, de consultation et de rédaction professionnelles.

L'accent est mis sur :

- le développement des compétences en évaluation nutritionnelle de base,
- la formulation de recommandations adaptées,
- la rédaction de notes au dossier selon les normes en vigueur,
- l'observation et la participation aux rencontres interdisciplinaires,
- la réflexion critique sur sa pratique et l'adoption d'une posture professionnelle.

Ce stage prépare la personne étudiante à assumer des responsabilités croissantes lors de stages ultérieurs en nutrition clinique.

NUT1020 - Méthodes d'entrevue et changement des comportements alimentaires (2 crédits)

Ce cours a pour objectif de développer les habiletés nécessaires à la conduite d'entrevues efficaces dans le domaine de la nutrition. Les personnes étudiantes explorent les composantes fondamentales de la communication, les différents types d'entrevues et les techniques ainsi que les attitudes de base favorisant l'établissement d'une relation professionnelle. Le cours aborde également les notions de littératie en santé et propose une introduction aux modèles théoriques du changement de comportement alimentaire. Ces fondements permettent de mieux comprendre et soutenir les processus de modification des habitudes alimentaires chez divers publics.

NUT1021 - Alimentation des collectivités

Ce cours vise le développement des compétences nécessaires à la planification et à la gestion d'une offre alimentaire adaptée aux besoins d'une collectivité. Les personnes étudiantes sont initiées à la mise en pratique des fonctions de planification, d'organisation, de direction et de contrôle d'activités liées à la production et à la distribution des repas, incluant la planification des menus, la standardisation des recettes, le calcul des coûts. Les notions d'approvisionnement alimentaire durable, de marketing des aliments et d'approvisionnement alimentaire lors de la planification de mesures d'urgence y sont également discutées. L'application intégrée de ces notions dans le cadre d'un projet complet l'apprentissage.

NUT1022 - Soins nutritionnels 3 (5 crédits)

Ce cours aborde les soins nutritionnels en lien avec diverses problématiques de santé nécessitant un traitement médico-nutritionnel plus complexe : les soins palliatifs, les soins critiques, le diabète avancé (dont type1, grossesse, hypoglycémies réactionnelles, autres types de diabète), les grands brûlés, les amputations, les chirurgies (dont ORL et stomies), la pédiatrie avancée (dont prématurés), la santé mentale (dont les troubles alimentaires), les troubles oro-pharyngés de la déglutition, les maladies génétiques, la neurologie (dont épilepsie),les grossesse à risque ainsi que la nutrition entérale et parentérale.

Les personnes étudiantes apprendront la pathophysiologie et les particularités nutritionnelles associées à ces conditions. Intégration des connaissances en nutrition normale ou clinique. Études et discussion de cas et solution de problèmes.

NUT1023 - Introduction aux pratiques culinaires 2 (1 crédit)

Ce cours initie les personnes étudiantes au développement et à l'adaptation de recettes répondant à des besoins nutritionnels particuliers, tels que les régimes sans gluten ou les textures modifiées pour la dysphagie. Les personnes étudiantes apprendront à comparer la composition d'un produit alimentaire aux normes d'identité établies et à appliquer les principes de la chimie alimentaire dans un contexte pratique. Une introduction au Règlement sur les aliments et drogues ainsi qu'aux exigences encadrant les allégations nutritionnelles permettra d'intégrer les aspects réglementaires et légaux liés à la conception et à la mise en marché des produits alimentaires. Par le biais de projets intégrateurs, les personnes étudiantes développeront leur capacité à analyser, concevoir et évaluer des solutions innovantes à des problématiques en science des aliments et en nutrition.

NUT1024 - Interculturalité en contexte autochtone (2 crédits)

Ce cours explore les visions du monde, les valeurs et les pratiques culturelles, en mettant particulièrement l'accent sur les réalités des communautés autochtones et des populations immigrantes (dont les différents statuts). Les étudiantes seront amenées à comprendre les particularités des relations interculturelles, les enjeux sociaux et les déterminants culturels influençant les choix alimentaires. Le cours aborde la notion d'interculturalité et d'acculturation, et propose des approches d'intervention adaptées aux diverses réalités culturelles. Les personnes étudiantes développeront également la capacité à identifier et mobiliser les ressources et organismes disponibles pour soutenir ces populations dans l'adoption de comportements alimentaires sains et sécuritaires.

NUT1025 - Fondements de la communication en nutrition (2 crédits)

Ce cours vise le développement des compétences en communication écrite et orale dans les différents secteurs de la nutrition. Les personnes étudiantes apprennent à sélectionner et à utiliser des approches de communication adaptées à divers contextes et publics, en tenant compte des enjeux liés à la littératie, aux opportunités et aux obstacles rencontrés. Le cours aborde les bases théoriques et pratiques de la communication, les stratégies éducatives, ainsi que l'utilisation des technologies de communication et des réseaux sociaux. Une attention particulière est accordée à la rédaction pour des publics cibles variés et à l'adaptation des messages nutritionnels aux besoins et caractéristiques des communautés. Les personnes étudiantes seront également amenées à faire un plaidoyer pour l'amélioration continue de la santé et des soins nutritionnels, ainsi qu'à exercer une analyse critique de messages et de stratégies de marketing alimentaire.

NUT1026 - Stage en nutrition de première ligne (12 crédits)

Ce stage, réalisé en milieu de première ligne sous la supervision d'un nutritionniste clinicien, permet à la personne étudiante d'assurer la prise en charge complète de diverses clientèles (SAD, CHSLD, santé physique, DI-TSA, enfance, grossesse) et d'appliquer l'ensemble du processus de soins nutritionnels. La personne étudiante est amenée à élaborer, mettre en œuvre et assurer le suivi de plans de soins adaptés, tout en intervenant dans l'environnement du patient lorsque nécessaire. Le stage comprend également la réalisation d'un projet répondant aux besoins spécifiques du milieu d'accueil, favorisant ainsi le développement de l'autonomie professionnelle, de l'esprit critique et de l'intégration des compétences cliniques en contexte communautaire.

NUT1027 - Nutrition populationnelle 1 (2 crédits)

Ce cours introduit la personne étudiante à la pratique de la nutrition en santé publique. Il permet d'explorer le rôle de la nutritionniste en santé publique, les programmes, politiques et interventions en nutrition ainsi que les concepts clés de promotion de la santé, de déterminants de la santé et d'environnements alimentaires. Les personnes étudiantes seront amenées à analyser les systèmes alimentaires, à réfléchir sur les enjeux d'équité et

de justice sociale, et à examiner les stratégies permettant de favoriser une meilleure sécurité alimentaire et des systèmes alimentaires durables.

NUT1028 - Stage de gestion des services alimentaires (4 crédits)

Ce cours offre à la personne étudiante l'occasion d'intégrer et d'approfondir ses connaissances en gestion appliquées au domaine de la nutrition. Réalisé sous la supervision d'un gestionnaire nutritionniste dans un service alimentaire du réseau de la santé, le stage permet de développer des compétences professionnelles liées à la planification, l'organisation, la gestion des ressources et l'évaluation des services alimentaires. La personne étudiante participe activement aux activités du milieu et réalise un projet concret répondant à un besoin identifié par l'établissement d'accueil. Ce stage favorise l'application pratique des notions théoriques, le développement de l'autonomie professionnelle et l'acquisition d'habiletés en gestion adaptées aux réalités du réseau de la santé.

NUT1029 - Stage en nutrition clinique 2 (8 crédits)

Ce stage en nutrition clinique de 4^e année constitue une expérience intégrative permettant à la personne étudiante de consolider et de mobiliser l'ensemble de ses connaissances et compétences cliniques acquises au cours de la formation. Réalisé sous la supervision d'un nutritionniste clinicien dans un milieu de soins, il offre l'occasion d'assurer une prise en charge complète et autonome de diverses clientèles, d'appliquer le processus de soins nutritionnels dans des situations complexes et de collaborer activement avec les équipes interdisciplinaires. La personne étudiante développe sa capacité de jugement clinique, sa rigueur professionnelle ainsi que ses habiletés communicationnelles, afin d'assurer une pratique sécuritaire, efficace et fondée sur les données probantes. Ce stage vise également à favoriser l'intégration de l'éthique professionnelle, de la réflexion critique et de l'autonomie nécessaires à l'exercice du rôle de nutritionniste dans le réseau de la santé.

NUT1030 - Nutrition populationnelle 2 (2 crédits)

Ce cours propose une initiation au développement d'interventions en santé publique appliquées à la nutrition. Les personnes étudiantes y explorent les étapes essentielles de la planification de projets en santé des populations, allant de l'évaluation des besoins jusqu'à la priorisation des actions et à l'élaboration d'un plan d'intervention. L'accent est mis sur l'analyse de stratégies d'intervention existantes, la prise en compte des caractéristiques des groupes et des communautés ciblées, ainsi que l'identification des ressources disponibles pour soutenir les actions. Les personnes étudiantes développent leur capacité à utiliser diverses sources d'information, à hiérarchiser les priorités et à concevoir des interventions adaptées aux réalités sociales, culturelles et politiques des milieux.

À travers des activités pratiques, la personne étudiante s'initie à la planification d'un projet d'intégration communautaire, incluant l'évaluation des besoins d'une population, la priorisation des problématiques à cibler et le développement de stratégies d'intervention réalistes et durables. Le cours permettra également la mise en relation avec le superviseur de stage de la session suivante, dans une perspective de continuité entre les apprentissages théoriques et leur mise en œuvre sur le terrain.

NUT1031 - Stage optionnel en nutrition 1 (4 crédits)

Sous la supervision d'un diététiste-nutritionniste, développement de compétences spécifiques en nutrition dans l'un ou l'autre des domaines d'exercices de la profession selon les intérêts de la personne étudiante. Différentes options de stages : stage en nutrition clinique spécialisée, stage d'initiation à la recherche, stage en nutrition du 3^e âge, stage en milieu privé, stage en gestion avancée, stage en nutrition sportive, stage dans le domaine pharmaceutique, stage en nutrition et communication, stage en industrie, etc.

NUT1032 - Professionnalisation en nutrition (1 crédit)

Ce cours vise à soutenir la transition des personnes étudiantes vers l'exercice professionnel en nutrition. Les activités proposées favorisent la préparation à l'intégration au marché du travail, notamment par la rédaction d'un curriculum vitae et d'une lettre de motivation, ainsi que par le développement d'habiletés liées à la gestion des conflits en milieu professionnel. Les personnes étudiantes seront amenées à réfléchir aux enjeux actuels propres aux différents secteurs de pratique de la nutrition, à préciser leurs objectifs personnels et professionnels et à élaborer un plan de développement de leurs compétences en tant que futurs diététistes-nutritionnistes. Le cours offre également un espace de partage et d'analyse des expériences vécues en stage, afin de consolider l'identité professionnelle et de renforcer les compétences nécessaires à une pratique autonome, responsable et réflexive.

NUT1033 - Stage optionnel en nutrition 2 (4 crédits)

Sous la supervision d'un diététiste-nutritionniste, développement de compétences spécifiques en nutrition dans l'un ou l'autre des domaines d'exercices de la profession selon les intérêts de l'étudiant. Différentes options de stages : stage en nutrition clinique spécialisée, stage d'initiation à la recherche, stage en nutrition du 3e âge, stage en milieu privé, stage en gestion avancée, stage en nutrition sportive, stage dans le domaine pharmaceutique, stage en nutrition et communication, stage en industrie, etc.

NUT1034 - Stage de nutrition en santé publique (4 crédits)

Ce stage vise le développement et l'approfondissement des compétences en nutrition publique. Il permet à la personne étudiante de poursuivre son apprentissage en santé publique en transférant ses connaissances théoriques vers la pratique professionnelle et en consolidant son expertise dans ce domaine. Réalisé sous la supervision d'un nutritionniste clinicien, le stage s'effectue en collaboration avec une communauté et offre l'occasion de concevoir, mettre en œuvre et évaluer une intervention complexe en nutrition publique auprès d'un groupe cible. Ce cours favorise le développement de l'autonomie professionnelle, des habiletés en planification, communication et collaboration, ainsi que la capacité à intégrer les données probantes et les principes éthiques dans la réalisation d'actions nutritionnelles à l'échelle communautaire.

NUT1039 - Principes de physiopathologie humaine

Ce cours offre une compréhension intégrée des mécanismes biologiques sous-jacents aux principales altérations pathologiques. Il aborde les grandes fonctions de l'organisme (cellulaire, nerveuse, endocrinienne, cardiovasculaire, respiratoire, excréteur, squelettique, tégumentaire et immunitaire) en mettant en relation les notions de physiologie et de physiopathologie. Ce cours permettra d'intégrer les systèmes physiologiques essentiels et leurs pathophysiologies pertinentes au domaine de la nutrition, garantissant ainsi l'atteinte des compétences requises par l'Ordre professionnel.

PSY1069 - Psychol. de l'alimentation : environ. social, comporte. aliment. et image corporelle

Ce cours offre un tour d'horizon des connaissances actuelles en lien avec la psychologie de l'alimentation. Le cours développe le sens critique des futurs professionnels de la santé par rapport aux aspects psychologiques, interpersonnels et sociaux de la régulation de l'alimentation et de l'image corporelle (préoccupation par rapport au poids, obésité, troubles alimentaires, etc.) pour leur permettre d'adopter une attitude inclusive et positive auprès des personnes présentant des difficultés liées à l'alimentation et l'image corporelle. Le cours offre des stratégies concrètes pour reconnaître les difficultés et les troubles du comportement alimentaire et intervenir sur la base des données probantes.