	SEMESTRE 1
Ressources	Chimie
	Biochimie structurale
	Techniques analytiques
	Microbiologie
	Biologie cellulaire
	Histologie
	Métrologie et optique
	Mathématiques
	Bureautique
	Aide méthodologique
	Communication – Projet Personnel et Professionnel
	Anglais
	Statistiques
	Initiation à la diététique
	Physiologie et physiopathologie humaine
	Alimentation du bien portant
	Restauration collective
	Hygiène et sécurité des aliments
	Développement durable
	Science des aliments
SAé	Analyser une matrice
Situations	Observer différents niveaux d'organisation du vivant
d'apprentissage	PORTFOLIO : Démarche portfolio
et d'évaluation	Préparation d'une enquête alimentaire
	Analyse de l'hygiène dans une structure de restauration collective
	SEMESTRE 2
Ressources	Chimie
	Biochimie structurale
	To shairway and this way
	Techniques analytiques
	Microbiologie
	Microbiologie
	Microbiologie Biologie cellulaire
	Microbiologie Biologie cellulaire Physiologie animale et végétale
	Microbiologie Biologie cellulaire Physiologie animale et végétale Physique
	Microbiologie Biologie cellulaire Physiologie animale et végétale Physique Métabolisme
	Microbiologie Biologie cellulaire Physiologie animale et végétale Physique Métabolisme Statistiques
	Microbiologie Biologie cellulaire Physiologie animale et végétale Physique Métabolisme Statistiques Communication – Projet personnel et professionnel
	Microbiologie Biologie cellulaire Physiologie animale et végétale Physique Métabolisme Statistiques Communication – Projet personnel et professionnel Anglais
	Microbiologie Biologie cellulaire Physiologie animale et végétale Physique Métabolisme Statistiques Communication – Projet personnel et professionnel Anglais Information scientifique et technique
	Microbiologie Biologie cellulaire Physiologie animale et végétale Physique Métabolisme Statistiques Communication – Projet personnel et professionnel Anglais Information scientifique et technique Santé publique
	Microbiologie Biologie cellulaire Physiologie animale et végétale Physique Métabolisme Statistiques Communication – Projet personnel et professionnel Anglais Information scientifique et technique Santé publique Physiologie et physiopathologie humaine
	Microbiologie Biologie cellulaire Physiologie animale et végétale Physique Métabolisme Statistiques Communication – Projet personnel et professionnel Anglais Information scientifique et technique Santé publique Physiologie et physiopathologie humaine Alimentation du bien portant Restauration collective Sécurité des aliments
	Microbiologie Biologie cellulaire Physiologie animale et végétale Physique Métabolisme Statistiques Communication – Projet personnel et professionnel Anglais Information scientifique et technique Santé publique Physiologie et physiopathologie humaine Alimentation du bien portant Restauration collective
	Microbiologie Biologie cellulaire Physiologie animale et végétale Physique Métabolisme Statistiques Communication – Projet personnel et professionnel Anglais Information scientifique et technique Santé publique Physiologie et physiopathologie humaine Alimentation du bien portant Restauration collective Sécurité des aliments
	Microbiologie Biologie cellulaire Physiologie animale et végétale Physique Métabolisme Statistiques Communication – Projet personnel et professionnel Anglais Information scientifique et technique Santé publique Physiologie et physiopathologie humaine Alimentation du bien portant Restauration collective Sécurité des aliments Développement durable
SAé	Microbiologie Biologie cellulaire Physiologie animale et végétale Physique Métabolisme Statistiques Communication – Projet personnel et professionnel Anglais Information scientifique et technique Santé publique Physiologie et physiopathologie humaine Alimentation du bien portant Restauration collective Sécurité des aliments Développement durable Science des aliments
ituations	Microbiologie Biologie cellulaire Physiologie animale et végétale Physique Métabolisme Statistiques Communication – Projet personnel et professionnel Anglais Information scientifique et technique Santé publique Physiologie et physiopathologie humaine Alimentation du bien portant Restauration collective Sécurité des aliments Développement durable Science des aliments Environnement professionnel
ituations d'apprentissage	Microbiologie Biologie cellulaire Physiologie animale et végétale Physique Métabolisme Statistiques Communication – Projet personnel et professionnel Anglais Information scientifique et technique Santé publique Physiologie et physiopathologie humaine Alimentation du bien portant Restauration collective Sécurité des aliments Développement durable Science des aliments Environnement professionnel Extraire et analyser une famille de molécules biologiques
ituations	Microbiologie Biologie cellulaire Physiologie animale et végétale Physique Métabolisme Statistiques Communication – Projet personnel et professionnel Anglais Information scientifique et technique Santé publique Physiologie et physiopathologie humaine Alimentation du bien portant Restauration collective Sécurité des aliments Développement durable Science des aliments Environnement professionnel Extraire et analyser une famille de molécules biologiques Mesurer un paramètre biologique

	SEMESTRE 3	
Ressources	Microbiologie	
	Cinétique chimique et enzymatique	
	Génétique et biologie moléculaire	
	Biochimie métabolique	
	Statistiques	
	Communication – Projet personnel et professionnel	
	Anglais	
	Physiologie humaine et métabolisme	
	Pathologie générale	
	Diététique thérapeutique	
	Hygiène et Sécurité des aliments	
	Science des aliments	
	Environnement professionnel en restauration collective	
	Santé publique	
	Déontologie des soins et éthique	
	Psycho-sociologie de l'alimentation	
SAé	Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique	
Situations	Diagnostic de Listeria monocytogenes dans un	
d'apprentissage	produit alimentaire	
et d'évaluation	Explorations fonctionnelle et métabolique des maladies métaboliques	
	Mise en place d'un projet d'information et d'éducation nutritionnelle et ses	
	déclinaisons alimentaires pour un public ciblé.	
	PORTFOLIO : Démarche portfolio	
SEMESTRE 4		
Ressources	Méthodes d'analyses en biologie	
	Statistiques	
	Communication – Projet Personnel et Professionnel	
	Anglais	
	Nutrition du sportif	
	Diététique thérapeutique	
	Hygiène et sécurité alimentaire	
	Science des aliments	
	Organisation des restaurations collectives	
	Environnement professionnel en secteur de soins	
	Prévention et information, Education nutritionnelle	
Situations	Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique	
d'apprentissage	Mise en œuvre et suivi de la production d'un produit laitier fermenté	
et d'évaluation	Stage DN: Information et éducation nutritionnelle	
	Stage : Gestion Restauration collective	
	PORTFOLIO : Démarche portfolio	

SEMESTRE 5		
Ressources	Anglais	
	Communication - Projet Personnel et Professionnel	
	Physiologie humaine et métabolisme	
	Pathologies en lien avec la nutrition	
	Diététique thérapeutique	
	Hygiène Qualité Sécurité Environnement	
	Science des aliments	
	Technologie culinaire	
	Environnement professionnel	
	Environnement professionnel en secteur de soins	
	Education thérapeutique du patient	
	Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie	
SAé	Innovation et amélioration de l'offre alimentaire	
Situations	Conduite d'entretien, prise en charge et suivi diététique d'un patient et	
d'apprentissage	proposition d'un atelier d'ETP adapté à la pathologie	
et d'évaluation	Stage Diététique thérapeutique	
	PORTFOLIO : Démarche portfolio	
SEMESTRE 6		
Ressources	Communication – Projet Personnel et Professionnel	
	Anglais	
	Pathologies en lien avec la nutrition	
	Diététique thérapeutique	
	Hygiène Qualité Sécurité Environnement	
	Science des aliments	
	Environnement professionnel en secteur de soins	
	Education thérapeutique du patient	
	Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie	
Situations	Stage Diététique thérapeutique	
d'apprentissage	PORTFOLIO : Démarche portfolio	
et d'évaluation		