

## Plan d'études Piracef EF/EN

1ère année	Code module	semestre	crédits	
Introduction à la didactique EF/EN Epistémologie de L'EF/EN Psychologie de la créativité Didactique EF/EN et PER	<a href="#">EFINT</a>			
	EFINT.1	2	1	
	EFINT.2	2	1	
	EFINT.3	2	1	
	Alimentation-consommation-santé, orientation société Culture-alimentation-société	<a href="#">EFCAS</a>		
		EFCAS.1	2	3
	Cuisine Responsable 1ère année Techniques culinaires	<a href="#">EFRES1</a>		
		EFRES1.1	1	3
Sciences, systémique et complexité : enjeux de l'agro-alimentaire Enjeux de l'agro-alimentaire Enjeux de l'agro-alimentaire Enjeux de l'agro-alimentaire	<a href="#">EFAGR</a>			
	EFAGR.1	1 & 2	1	
	EFAGR.1	1 & 2	1	
	EFAGR.1	1 & 2	1	
Séminaire d'intégration de 1ère année	<a href="#">EFIN1</a>	1 & 2	1	
2ème année	Code module	semestre	crédits	
Didactique de l'EF/EN centrée sur l'activité Didactique professionnelle, ergonomie Gestion des apprentissages en cuisine Gestion espace-temps-matériel en cuisine	<a href="#">EFDIA</a>			
	EFDIA.1	3 & 4	1	
	EFDIA.2	3 & 4	1	
	EFDIA.3	3 & 4	1	
Alimentation-consommation-santé, orientation adolescent.e.s Diététique, nutrition	<a href="#">EFNUT</a>			
	EFNUT.1	3	3	
Cuisine Responsable 2ème année Techniques culinaires	<a href="#">EFRES2</a>			
	EFRES2.1	4	3	
Sciences, systémique et complexité : enjeux de la consommation Enjeux de la consommation Complexité, outils de description et d'analyse Environnement médiatique et numérique	<a href="#">EFACO</a>			
	EFACO.1	4	1	
	EFACO.2	4	1	
	EFACO.3	4	1	
Séminaire d'intégration de 2ème année	<a href="#">EFIN2</a>	3 & 4	1	
3ème année	Code module	semestre	crédits	
Didactique de l'EF/EN centrée sur les savoirs Didactique disciplinaire Apprentissage par projet Travail de diplôme	<a href="#">EFDIS</a>			
	EFDIS.1	5 & 6	1	
	EFDIS.2	5 & 6	1	
	EFDIS.3	5 & 6	2	
Alimentation-consommation-santé, orientation adultes Sociologie de la consommation Se nourrir demain, technologie alimentaire Interculturalité et enseignement	<a href="#">EFADU</a>			
	EFADU.1	5	1	
	EFADU.2	5	1	
Cuisine Responsable 3ème année Techniques culinaires	<a href="#">EFRES3</a>			
	EFRES3.1	5	3	
Sciences, systémique et complexité : enjeux de l'alimentation pour l'humain Enjeux de l'alimentation, approche sensorielle Alimentation et développement durable Transformations physico-chimique	<a href="#">EFALI</a>			
	EFALI.1	6	1	
	EFALI.2	6	1	
	EFALI.3	6	1	
Séminaire d'intégration de 3ème année	<a href="#">EFIN3</a>	5 & 6	1	