

Évaluation périodique du programme de baccalauréat en nutrition

**(Faculté des sciences de l'agriculture et de
l'alimentation)**

- **Sommaire de l'évaluation**
- **Plan d'action du doyen**

Conseil universitaire du 14 novembre 2013



SOMMAIRE DE L'ÉVALUATION

Baccalauréat en nutrition

Le programme de baccalauréat en nutrition est rattaché à la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, et l'enseignement est sous la responsabilité du Département des sciences des aliments et de nutrition. Il donne accès à l'Ordre professionnel des diététistes du Québec (OPDQ). Ce programme a été soumis à un agrément de l'association professionnelle Les diététistes du Canada (DC). Les visites d'agrément précédentes avaient permis l'obtention d'un agrément complet. Le dossier d'agrément de même qu'un dossier d'autoévaluation ont servi à cette troisième évaluation périodique.

PRINCIPALES ÉTAPES DE L'ÉVALUATION

- Le dossier produit dans le cadre de l'agrément a été complété en 2011. La visite d'agrément a eu lieu les 5 et 6 décembre 2011. Le rapport d'agrément a été reçu le 11 juin 2012.
- Le Comité institutionnel d'évaluation des programmes a transmis en mars 2013 son rapport d'évaluation au vice-recteur aux études et aux activités internationales qui l'a acheminé au doyen de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation.
- Le doyen de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation a transmis son plan d'action au vice-recteur aux études et aux activités internationales le 29 octobre 2013.
- Le rapport d'évaluation et le plan d'action du doyen ont fait l'objet d'une présentation au Conseil universitaire du 14 novembre 2013.

RÉSUMÉ DU RAPPORT DU COMITÉ INSTITUTIONNEL

Principales forces de ce programme :

- l'agrément complet (2012-2018) par l'association professionnelle Les diététistes du Canada;
- la compétence des enseignants;
- le dévouement de la direction de programme;
- l'ajout des cours *Collaboration interprofessionnelle centrée sur la personne 1, 2 et 3*;
- les stages et la qualité de leur coordination;
- la pertinence des laboratoires et l'efficacité de leur organisation;
- les ressources matérielles, informatiques et documentaires.

Principaux points à examiner faisant l'objet d'une recommandation :

- le rattachement facultaire du programme;
- le rapprochement entre les étudiants et les professeurs en nutrition et ceux des autres programmes en sciences de la santé et l'accès au Complexe intégré de formation en sciences de la santé;
- la composition du comité de programme selon le *Règlement des études*;
- l'équilibre de la charge de travail entre les cours, notamment dans les cours *Nutrition clinique II; Dysphagie, voie d'alimentation, soutien nutritionnel; Initiation à la profession : travaux pratiques*;
- l'équilibre de la charge de travail entre les sessions;
- le développement des compétences des étudiants en relation d'aide et en psychologie.

Autres points à considérer :

- l'examen de la pertinence de créer un continuum baccalauréat-maîtrise;
- l'inclusion des domaines professionnels de la nutrition dans le libellé des objectifs du programme;
- le soutien offert aux superviseurs sur le plan pédagogique et la qualité des espaces de travail pour les stagiaires.

Recommandations

Recommandation 1

Que l'on prenne des moyens pour rapprocher les étudiants et les enseignants en nutrition et ceux des autres formations en sciences de la santé, notamment en facilitant l'accès au Complexe intégré de formation en sciences de la santé.

Recommandation 2

Que l'on examine la question du rattachement facultaire du programme.

Recommandation 3

Que l'on trouve des moyens de mieux équilibrer la charge de travail au regard du nombre de crédits octroyés, notamment dans les cours *Nutrition clinique II; Dysphagie, voie d'alimentation, soutien nutritionnel; Initiation à la profession : travaux pratiques.*

Recommandation 4

Que l'on trouve des moyens de mieux équilibrer la charge de travail entre les différentes sessions.

Recommandation 5

Que l'on s'assure de la parité entre les enseignants et les étudiants au sein du comité de programme.

Recommandation 6

Que l'on s'assure de couvrir les besoins de formation en relation d'aide et en psychologie.

PLAN D'ACTION DU DOYEN

Évaluation périodique
Programme de baccalauréat
en nutrition

Octobre 2013

Plan d'action
du doyen



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Introduction

Le programme de baccalauréat en diététique a été intégré à l'offre de formation de l'Université Laval en 1965. À compter de 1969, il a été rattaché à la Direction d'ensemble des sciences de la santé, et ce jusqu'à l'abolition de cette direction d'ensemble en 1983. Le programme est depuis rattaché à la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA). En 1996, il acquérait sa dénomination actuelle de baccalauréat en nutrition. L'enseignement du programme est sous la responsabilité du Département des sciences des aliments et de nutrition. À l'automne 2012, le programme comptait 208 étudiants dont une très forte majorité (93 %) était féminine. C'est le seul programme de l'Université Laval qui donne accès à l'Ordre professionnel des diététistes du Québec. Tout récemment, il a obtenu un renouvellement complet de son agrément par Les diététistes du Canada (DC) pour une troisième fois après ceux de 1993 et de 2002. DC est l'association professionnelle responsable de l'agrément de tous les programmes de formation de diététistes au Canada. Le dossier d'agrément a été constitué conjointement à celui de cette troisième évaluation périodique, les précédentes ayant été réalisées en 1988 et 2003.

La visite aux fins de l'agrément des DC, tenue les 5 et 6 novembre 2011, a été faite par un comité de quatre experts (deux pour l'évaluation du programme et deux pour l'évaluation des stages) en provenance des universités de Moncton et de McGill, de Brescia University College et de l'Hôpital régional Dr Georges-L.-Dumont de Moncton. L'examen du dossier d'autoévaluation et du document transmis à l'équipe d'évaluation des DC ainsi que le rapport positif des experts et les résultats des consultations menées auprès des étudiants, des professeurs, des superviseurs de stages, des diplômés et des employeurs, mettent en évidence les faits saillants suivants :

1. Principales forces :

- L'agrément complet (2012-2018) par l'association professionnelle Les diététistes du Canada;
- La compétence des enseignants;
- Le dévouement de la direction de programme;
- L'ajout des cours *Collaboration interprofessionnelle centrée sur la personne* 1, 2 et 3;
- Les stages et la qualité de leur coordination;
- La pertinence des laboratoires et l'efficacité de leur organisation;
- Les ressources matérielles, informatiques et documentaires.

2. Principaux points à examiner faisant l'objet d'une recommandation :

- Le rattachement facultaire du programme;
- Le rapprochement entre les étudiants et les professeurs en nutrition et ceux des autres programmes en sciences de la santé et l'accès au Complexe intégré de formation en sciences de la santé;
- La composition du comité de programme selon le *Règlement des études*;
- L'équilibre de la charge de travail entre les cours, notamment dans les cours *Nutrition clinique II; Dysphagie, voie d'alimentation, soutien nutritionnel; Initiation à la profession : travaux pratiques*;
- L'équilibre de la charge de travail entre les sessions;
- Le développement des compétences des étudiants en relation d'aide et en psychologie.

3. Autres points à considérer :

- L'examen de la pertinence de créer un continuum baccalauréat-maîtrise;
- L'inclusion des domaines professionnels de la nutrition dans le libellé des objectifs du programme;
- Le soutien offert aux superviseurs de stage sur le plan pédagogique et la qualité des espaces de travail pour les stagiaires.

4. Suivi des recommandations

Le rapport du Comité institutionnel d'évaluation des programmes (CIEP) contient six recommandations auxquelles la direction de la FSAA et la direction du programme de baccalauréat en nutrition entendent donner suite. Pour chacune des recommandations, on trouvera ci-après les démarches déjà entreprises ou les moyens envisagés pour y répondre, le cas échéant.

Recommandation 1 : Que l'on prenne des moyens pour rapprocher les étudiants et les enseignants en nutrition et ceux des autres formations en sciences de la santé, notamment en facilitant l'accès au Complexe intégré de formation en sciences de la santé.

Le programme de baccalauréat en nutrition est déjà associé au secteur des sciences de la santé en ce qui a trait aux activités institutionnelles de promotion des études et aux activités multi-facultaires de recrutement (ex : capsules vidéos sur les carrières en sciences santé, <http://www.admissionsante.ulaval.ca/accueil/>). Comme suite logique, le programme de nutrition a aussi participé aux deux journées d'accueil pour les nouveaux inscrits en sciences de la santé tenues en 2011 et en 2013. À ces occasions, la direction de la FSAA a défrayé pour les étudiants de nutrition la quote-part du repas offert à tous les participants au pavillon Ferdinand-Vandry. Elle compte poursuivre cette implication pour les années à venir.

En cours de cheminement dans le programme, les étudiants de nutrition sont invités par leurs représentants au RAESSUL (Regroupement des associations d'étudiantes et d'étudiants en sciences santé à l'Université Laval) à participer à diverses activités conjointes avec les étudiants des autres programmes de formation en sciences de la santé (ex : le salon Motivation Santé). Au cours de la dernière année, deux étudiantes ainsi que la directrice du programme et la coordonnatrice universitaire des stages en nutrition ont pris part activement à des rencontres de même qu'à la journée de travail et de réflexion sur le projet interdisciplinaire de Clinique communautaire étudiante, qui doit regrouper des étudiants des divers programmes de la santé, de psychologie et de service social.

Du côté des enseignants, la coordonnatrice universitaire des stages en nutrition siège au comité de développement pédagogique du Réseau de collaboration sur les pratiques interprofessionnelles en santé et services sociaux, et ce, depuis la création de ce comité. D'autres enseignants du programme seront éventuellement amenés à contribuer aux activités du réseau.

Par ailleurs, les directions des Facultés de médecine et des sciences de l'agriculture et de l'alimentation ont récemment convenu de l'importance pour les professeurs et les étudiants de nutrition de pouvoir accéder au Complexe intégré de formation en sciences de la santé ainsi qu'au centre Apprentis. Ainsi, une visite de ces unités de formation par les enseignants du programme de nutrition est prévue à court terme, dès que l'ensemble des besoins actuels et prévisibles du secteur sera pleinement évalué. Nous sommes d'avis que l'utilisation régulière des ressources matérielles et pédagogiques du Complexe intégré, dont profitent déjà huit autres programmes des Facultés de médecine, de pharmacie et de sciences infirmières, permettra au corps professoral et plus particulièrement aux étudiants de nutrition de côtoyer leurs pairs des sciences de la santé et d'être reconnus en tant que tels, tout en bénéficiant de conditions d'apprentissage optimales.

Recommandation 2 : Que l'on examine la question du rattachement facultaire du programme.

Le rattachement du programme de baccalauréat en nutrition à la FSAA est certes une question sensible. Lors des consultations conduites pour l'évaluation périodique, environ le tiers seulement des répondants ont jugé ce rattachement très ou assez pertinent. La plupart des commentaires étaient que le programme devrait plutôt être rattaché au domaine de la santé. Suivant la visite d'agrément, les experts ont pour leur part noté que de leur point de vue, l'appui de la FSAA et du Département des sciences des aliments, avec leur forte composante en recherche, était certainement un atout pour la qualité de la formation en nutrition offerte à Laval. Parmi les solutions envisagées, ils évoquaient la possibilité d'une double appartenance facultaire.

Après le dépôt du rapport du Comité institutionnel d'évaluation des programmes en mars 2013, des discussions sur la recommandation 2 ont été amorcées à divers niveaux. Le 16 mai 2013, le vice-recteur aux études et aux activités internationales informait la directrice du programme que le doyen de la FSAA avait exprimé sa volonté de maintenir le rattachement actuel. Le vice-recteur proposait par ailleurs de solliciter l'appui de la direction de la FSAA pour bonifier la visibilité, le positionnement et le développement du secteur nutrition au sein de la faculté. En effet, il était apparu au cours des discussions sur la question que le problème résidait peut-être davantage dans la reconnaissance de l'identité du secteur de la nutrition à l'Université Laval que dans son rattachement facultaire.

Comme solution, la direction de la FSAA envisage la création d'une École de nutrition, qui lui serait administrativement rattachée. Cette avenue permettrait à tout le secteur de la nutrition (enseignement et recherche) d'être associé à une entité reconnue, visible et distincte des autres unités de la FSAA. L'ajout de cette école constituerait un acte de reconnaissance de l'importance de la nutrition et de la santé non seulement à l'intérieur de la faculté, mais parmi les différentes entités administratives de l'Université Laval. En jouissant d'une autonomie accrue sur ses ressources et son développement, l'École de nutrition pourrait développer un statut notoire et crédible auprès des différentes instances du secteur de la santé au Québec et au Canada.

La proposition de la direction de la FSAA a été bien accueillie par l'ensemble des professeurs du secteur de la nutrition et un comité a été constitué pour travailler en collaboration avec la direction facultaire pour la création de cette nouvelle entité. Les prochaines démarches du projet

de création de l'École de nutrition se feront en accord avec la Convention collective des professeures et professeurs de l'Université Laval.

Toujours pour marquer l'importance qu'elle accorde au baccalauréat en nutrition, la FSAA a récemment bonifié son programme de bourses d'admission dédiées spécifiquement à ses étudiants. En effet, dix bourses de 1 000 \$ seront décernées chaque année aux nouveaux inscrits les plus méritants, ce qui n'est égalé dans aucun autre programme contingenté.

Recommandation 3 : Que l'on trouve des moyens de mieux équilibrer la charge de travail au regard du nombre de crédits octroyés notamment dans les cours Nutrition clinique II; Dysphagie, voie d'alimentation, soutien nutritionnel; Initiation à la profession : travaux pratiques.

Les trois cours visés par cette recommandation ont fait l'objet de modifications au cours des dernières années. Ainsi, les cours de 2 crédits *Nutrition clinique II* et *Dysphagie, voie d'alimentation, soutien nutritionnel* offerts chacun sur une demi-session à l'automne de la 3^e année du programme, ont été créés en 2008 en remplacement du précédent cours de 4 crédits *Nutrition clinique II*. Cette modification donnait suite à une demande déposée en 2007 par la direction générale de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec selon laquelle des titres de cours vagues ou généraux ne permettaient pas de démontrer aux responsables gouvernementaux ou aux dirigeants des autres ordres professionnels les domaines couverts par la formation en nutrition, par exemple la dysphagie ou le soutien nutritionnel intensif. Dans le programme de baccalauréat en nutrition, la création des deux cours de 2 crédits donnés sur un mode intensif a occasionné une augmentation du nombre d'évaluations, un facteur vraisemblablement lié à la perception d'une lourde charge de travail par les étudiants. Un autre élément souvent mentionné a été l'importance accordée aux rappels de pathophysiologie dans les cours *Nutrition clinique II* et *Dysphagie, voie d'alimentation, soutien nutritionnel*. Afin de réduire la charge de travail et les évaluations liées à ces aspects, un comité de cours sera créé au cours de l'hiver 2014. Il réunira la directrice de programme, les professeurs responsables des cours de 2^e année PHS-2900 *Anatomo-pathophysiologie* et PHS-2901 *Système digestif* et la professeure responsable des cours *Nutrition clinique II* et *Dysphagie, voie d'alimentation, soutien nutritionnel*. Ce comité veillera à assurer un meilleur arrimage entre les contenus de cours, permettant de réduire les rappels de sciences biologiques et de passer plus rapidement aux aspects liés à la pratique professionnelle dans les deux cours de nutrition clinique visés.

En ce qui concerne le cours de 1 crédit *Initiation à la profession : travaux pratiques*, suivi à l'hiver de la 1^{re} année dans le programme depuis la version 2010-2011, il était auparavant donné sous forme intensive durant les deux premières semaines de la session d'été suivant la 1^{re} année dans le programme. Dans l'évaluation périodique du programme, les participants aux consultations de novembre et décembre 2010 (étudiants) et de janvier 2011 (diplômés) se référaient donc à la formule antérieure (dispense à l'été). Depuis l'intégration d'*Initiation à la profession : travaux pratiques* à la session d'hiver, des ajustements ont déjà été apportés au cours et à la somme de travail qu'il requiert. Le nombre d'heures de présence en classe a été réduit, les exigences du travail d'équipe sur les aliments ont été diminuées et la longueur du travail

individuel sur l'entrevue alimentaire a été mieux balisée. Une attention particulière continuera d'être portée à la charge de travail de ce cours lors de sa révision annuelle.

Recommandation 4 : Que l'on trouve des moyens de mieux équilibrer la charge de travail entre les différentes sessions.

Le baccalauréat en nutrition est un programme de 115 crédits normalement complété sur 8 sessions, dont une session d'été comptant quatre semaines de stages obligatoires (3 crédits). Cinq sessions à temps complet sont faites à l'université (automne et hiver des deux premières années et automne de la 3^e année) et les deux dernières sessions (hiver de la 3^e année et automne de la 4^e année) sont consacrées à des stages à temps complet en milieux de pratique professionnelle. Lors des consultations de l'évaluation périodique, des majorités variables d'étudiants (de 55 % à 94 %) jugeaient les charges de travail normales pour la plupart des sessions. Cependant, une majorité d'étudiants ont jugé la charge de travail trop imposante à la session d'hiver de la 2^e année (56 %) et à l'automne de la 3^e année (57 %).

Outre les mesures spécifiques à certains cours, décrites dans la réponse à la recommandation 3, un tel constat commanderait normalement soit de revoir la séquence et la répartition des cours et des cours-stages entre les différentes sessions, soit d'augmenter d'une session la durée totale de la formation, l'allongeant sur quatre ans plutôt que sur 3 ans et demi.

Il apparaît cependant qu'il serait prématuré dans le contexte actuel d'apporter rapidement de telles modifications au programme. En effet, l'Ordre professionnel des diététistes du Québec complète présentement un exercice de révision de la norme initiale de formation des diététistes/nutritionnistes. Dans le cadre de ses travaux, il a mandaté un expert international pour élaborer un référentiel de formation qui vient d'être complété à l'automne 2013. Ce référentiel servira à déterminer si le modèle de formation commun aux trois programmes de nutrition ou diététique des universités Laval, McGill et de Montréal (soit un baccalauréat avec stages intégrés, comptant de 115 à 120 crédits, d'une durée totale de trois ans et demi, visant à former des généralistes, mais mettant un accent particulier sur le domaine de la nutrition clinique) est toujours adéquat en regard des compétences maintenant attendues pour pratiquer la profession. Nous serons probablement fixés sur le fond de la question en 2014, mais il apparaît déjà que des changements importants devront être apportés aux programmes qui donnent accès au permis de pratique, ne serait-ce que pour se conformer aux principes de l'approche professionnalisante préconisée dans le référentiel de formation. Nous croyons donc qu'il est préférable de surseoir au moins jusqu'à l'automne 2015 tout changement majeur quant à la structure ou à la durée du programme de baccalauréat en nutrition.

Recommandation 5 : Que l'on s'assure de la parité entre les enseignants et les étudiants au sein du comité de programme.

Au moment de l'évaluation périodique, le comité de programme comptait à titre de membres avec droit de vote la directrice de programme ainsi que trois enseignants (la coordonnatrice des stages et deux professeurs) et quatre étudiants, soit un par année d'étude. Puisque cette composition ne respectait pas le principe de la représentation paritaire des enseignants et des étudiants, le comité de programme comptera dès 2013-2014 un professeur additionnel, nommé

pour deux ans. De plus, afin de s'assurer que quatre étudiants pourront toujours participer aux réunions du comité, chaque représentant étudiant devra dorénavant avoir un substitut désigné.

Recommandation 6 : Que l'on s'assure de couvrir les besoins de formation en relation d'aide et en psychologie.

Cette recommandation est très bien accueillie par les responsables du programme qui sont tout à fait sensibles à cette dimension importante de la formation. Actuellement, la composition du programme laisse très peu de latitude quant au retrait de cours obligatoires ou de domaines existants de cours à option pour faire place à des cours spécifiques en relation d'aide et en psychologie ; en effet, l'ensemble des 115 crédits est composé de façon à répondre aux exigences de l'ordre professionnel quant au nombre minimal de crédits pour chaque matière universitaire et aux exigences propres à l'Université Laval, notamment quant aux crédits en langue seconde et aux recommandations d'inclusion des cours de collaboration interprofessionnelle en santé. Par ailleurs, tel que mentionné dans la réponse à la recommandation 4, il n'est pas envisagé à court terme d'augmenter le nombre total de crédits du programme.

La voie retenue pour bonifier la formation en relation d'aide et en psychologie consiste plutôt à renforcer certains thèmes et contenus des cours obligatoires de nutrition. Quelques changements ont d'ailleurs été amorcés en ce sens. Ainsi, depuis l'hiver 2011, une nouvelle professeure du programme, spécialisée en transfert des connaissances et en prise de décision partagée avec le patient, intègre ces contenus à l'intérieur du cours *Nutrition clinique I*. La professeure responsable du cours *Obésité : étiologie, complications, traitement* a suivi des formations en entrevue motivationnelle et elle intègre depuis peu dans son cours les approches et principes de cette méthode qui vise à aider le client à adopter de meilleurs comportements en travaillant sur sa conviction et sa confiance. Les étudiants pratiquent déjà cette approche en classe par des entrevues simulées et pourront s'y perfectionner davantage s'ils peuvent le faire dans les installations du Complexe intégré, prévues à cette fin.

D'autres activités similaires seront ajoutées au programme, en collaboration avec les enseignants concernés. Le comité de programme demeurera de plus attentif à réviser annuellement l'offre de cours de psychologie qui pourraient rejoindre les besoins de formation des étudiants en nutrition et qui pourraient être ajoutés au bloc déjà existant de cours à option en psychologie.

5. Échéancier

Plusieurs recommandations ont déjà été appliquées partiellement ou totalement. La direction facultaire a déjà amorcé le processus de création d'une École de nutrition (recommandation 2) et elle souhaite que le dossier d'élaboration soit complété en décembre 2013 aux fins d'une mise en œuvre pour le 1^{er} mai 2014. Des modifications à divers cours du programme ont déjà été apportées en rapport aux recommandations 3 et 6, d'autres s'ajouteront prochainement et l'ensemble des aménagements, dans le cheminement du programme, sera complété en 2014. La recommandation 5 a été mise en application à partir de la session d'automne 2013. En ce qui a trait à la recommandation 1, certaines actions ont déjà été prises et d'autres seront amorcées prochainement, notamment en ce qui concerne l'accès aux différentes ressources du Complexe intégré de formation en sciences de la santé. L'ensemble des mesures en lien avec les

recommandations 1 et 4 ne seront toutefois mises en œuvre que lorsque la révision de la norme de formation des diététistes/nutritionnistes, menée par l'Ordre professionnel des diététistes du Québec, sera complétée, vraisemblablement en 2015.

6 Remerciements

Le doyen de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation tient à remercier M^{me} Isabelle Galibois, directrice du programme de baccalauréat en nutrition, M^{me} Ann Payne, coordonnatrice universitaire des stages en nutrition, M^{me} France Vaudry, conseillère en gestion des études à la FSAA et M. Pierre-Mathieu Charest, vice-doyen aux études pour leur aide précieuse dans la préparation du présent document. Il faut aussi souligner l'excellent travail du CIEP et la précieuse collaboration de M^{me} Hélène Johnson, adjointe au vice-recteur, et de M^{me} Sophie Goulet, conseillère en évaluation, toutes deux du Vice-rectorat aux études et aux activités internationales.

Jean-Claude Dufour
Doyen
Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation