

*Alliance des **organismes canadiens**
de réglementation des diététistes*



EXAMEN D'ADMISSION
À LA PROFESSION DE DIÉTÉTISTE
AU CANADA (EAPDC)

Guide de préparation®

Pour l'examen de novembre 2018

© Alliance des organismes canadiens de réglementation des diététistes
Tous droits réservés. Toute reproduction en entier ou en partie par quelque moyen que ce soit est interdite sans l'autorisation écrite de
l'Alliance des organismes canadiens de réglementation des diététistes.

Organismes provinciaux de réglementation des diététistes

L'Alliance des organismes canadiens de réglementation des diététistes (l'Alliance) s'efforce de maintenir une norme uniforme de compétence d'entrée dans la profession de diététiste. Les membres de l'Alliance doivent par conséquent répondre à un ensemble d'exigences communes touchant la formation théorique et pratique, ainsi que les compétences de niveau d'entrée dans la profession¹, fondées sur des champs de pratique des normes professionnelles, des codes de déontologie et de conduite très similaires.

L'examen d'admission à la profession de diététiste au Canada (l'examen) est une exigence préalable à l'inscription à titre de diététiste professionnelle dans toutes les provinces canadiennes sauf le Québec.

Ce Guide de préparation© a été élaboré dans le but de vous aider à mieux comprendre le processus d'examen. Pour obtenir d'autres renseignements, veuillez consulter votre organisme provincial de réglementation des diététistes (annexe A).

¹ Les compétences intégrées pour l'enseignement et la pratique de la diététique (Partenariat pour la formation et la pratique en nutrition, 2013) sont ci-après nommées les COMPÉTENCES (annexe B).

Le présent ouvrage est le seul guide approuvé pour la préparation de l'examen d'admission à la profession de diététiste au Canada.

Aucun autre guide d'examen n'a été autorisé, subi les vérifications nécessaires de la fiabilité et est considéré représentatif du style, du contenu et du format des questions de l'examen. Il incombe à chaque personne de se préparer comme il se doit à l'examen. La réussite de l'examen confirme l'acquisition des COMPÉTENCES requises pour l'exercice de la profession.

L'Alliance n'assume aucune responsabilité à l'égard des renseignements concernant l'examen obtenus de sources non autorisées.

Aussi disponible en anglais : *Canadian Dietetic Registration Examination (CDRE) – Preparation Guide*

Dans ce document, l'usage du féminin inclut le masculin quand le contexte s'y prête, et vice-versa.

Table des matières

But de l'examen	3
Admissibilité	3
Demande d'inscription à l'examen	3
Inscription temporaire	4
Consentement à partager des informations.....	4
Frais d'examen	4
Dates et lieux de l'examen.....	4
Fréquence et dates	5
Lieux	5
Choix de la langue	5
Accommodements spéciaux	5 & 6
Motifs d'ordre religieux	6
Retrait de l'examen et remboursement	6
Exceptions – circonstances incontrôlables	6 & 7
Préparation de l'examen	8-10
Questions et commentaires formulés par des candidats précédents	10-11
Comment lire les questions d'examen	12-14
Le jour de l'examen	15-16
Distractions dans la salle d'examen.....	16
Plagiat et disqualification.....	16
Notation de l'examen	16
Appels	17
Échecs et réinscription	17

Liste des annexes

Annexe A Organismes provinciaux de réglementation des diététistes.....	18
Annexe B Compétences intégrées pour l'enseignement et la pratique de la diététique ...	19
Annexe C Stratégies en évaluation inc. (SEI) Feuille d'information sur les examens informatisés	20-21
Annexe D EAPDC : Candidats nécessitant un accommodent spécial	22-24
Annexe E Formulaire pour candidats nécessitant des accommodements spéciaux.....	25
Annexe F Plan de l'examen d'entrée à la profession de diététiste au Canada	26-38
Annexe G Sujets de référence	39-42
Annexe H Exemples de questions.....	43-68
Annexe I Quelques références utilisées dans les programmes Canadiens	69-71
Annexe J Règles à suivre lors de l'examen.....	72-73
Annexe K Déclaration du candidat à maintenir la confidentialité.....	74

But de l'examen

Les organismes de réglementation (aussi appelés ordres, associations ou conseils) protègent le public en veillant à ce que seules les personnes qualifiées qui ont prouvé qu'elles possèdent les compétences deviennent diététistes au Canada. Cette approche assure la prestation de services diététiques sécuritaires et efficaces au Canada. La réussite de cet examen vous permettra de vous inscrire auprès de l'organisme de réglementation de la province dans laquelle vous comptez exercer la profession de diététiste. Cet examen n'est pas un examen final de stage ou de programme de formation pratique. Il a plutôt été conçu pour confirmer la compétence pour exercer la diététique, c.-à-d. que vous possédez les compétences minimales de niveau d'entrée en matière de connaissances pratiques, de compréhension et de pensée critique et que vous êtes en mesure d'exercer la profession en toute sécurité pour le public.

Cet examen marque l'étape finale du processus d'inscription pour devenir diététiste professionnelle et n'a qu'un seul but : **Distinguer les diététistes compétents des diététistes incompetents.**

Admissibilité

Pour être autorisé à passer l'examen, vous devez avoir effectué les études et la formation pratique et répondre à toutes autres exigences concernant l'inscription déterminées par l'organisme de réglementation qui vous a accordé le statut de membre temporaire ou qui vous a déclaré admissible à l'examen. Vous devez avoir terminé la formation académique et pratique requise ou avoir complété toute mise à niveau exigée par l'organisme de réglementation dans les trois ans suivant le moment où vous êtes déclaré admissible à l'examen. Normalement le candidat doit réussir l'examen dans les quatre ans suivant son admissibilité à l'examen. Le candidat ne peut pas tenter l'examen plus de trois fois.

Ces exigences sont notamment :

- Avoir terminé un programme agréé de baccalauréat de quatre ans en alimentation et nutrition dans une université canadienne ou l'équivalent.
- Avoir acquis et démontré les COMPÉTENCES requises (annexe B) dans le cadre d'un programme de stage agréé ou l'équivalent.

Consultez votre organisme provincial de réglementation pour obtenir des renseignements sur les autres critères additionnels d'inscription à l'examen.

Demande d'inscription à l'examen

Reportez-vous au site Web de votre organisme de réglementation provincial pour confirmer la date du prochain examen et la date limite de soumission de votre demande. Une demande complète comprend le formulaire de demande, les frais applicables et tous les documents justificatifs nécessaires.

Votre organisme de réglementation vous informera de votre admissibilité à l'examen quand il aura vérifié que vous rencontrez les exigences d'inscription

Afin de recevoir toutes les informations relatives à l'examen, il est important de faire parvenir tout changement de courriel, d'adresse au domicile ou de numéro de téléphone à votre organisme de réglementation.

Inscription temporaire

Vous pouvez faire une demande d'inscription temporaire pour exercer en attendant d'écrire l'examen. L'inscription temporaire est accordée pour une période de temps limitée et les membres temporaires doivent écrire la prochaine séance de l'examen.

Certains organismes de réglementation exigent que les candidats soient membres temporaires afin d'écrire l'examen d'entrée à la profession de diététiste au Canada (EAPDC) alors que certains ne l'exigent pas. Contactez votre organisme de réglementation pour plus d'informations.

Consentement à partager des informations

L'EAPDC sera administré par *Yardstick Assessment Strategies Inc., Testing and Training Experts* (Yardstick) dans le réseau des centres de test surveillés de Pearson VUE à travers le Canada. Votre organisme de réglementation exigera votre consentement lors de votre demande d'inscription à l'examen afin de transmettre vos informations à Yardstick et Pearson VUE. Les informations comprennent le lieu où vous avez complété votre stage, votre nom, votre adresse électronique, la langue désirée pour recevoir la correspondance et votre numéro de membre temporaire, le cas échéant.

Lors de la configuration de votre compte Web via Pearson VUE, vous aurez la possibilité de fournir des informations supplémentaires et vous devrez fournir une adresse électronique (courriel). N'utilisez pas une adresse institutionnelle, par exemple une adresse universitaire. Une adresse de type gmail ou hotmail est acceptable.

Frais d'examen

Les frais d'examen sont de 525 \$. Veuillez consulter votre organisme de réglementation pour obtenir des précisions sur le paiement des frais et la date limite de paiement. Le montant de 525 \$ comprend le paiement d'un coupon nécessaire pour prendre un rendez-vous pour votre examen. Vous recevrez un numéro de coupon de votre organisme provincial de réglementation de la diététique avant de prendre votre rendez-vous. Il vous faudra ce numéro au moment de fixer votre rendez-vous. **VEUILLEZ NE PAS ACHETER LE COUPON D'EXAMEN SUR LE SITE WEB DE PEARSON VUE.** Si vous éprouvez des problèmes concernant le numéro de coupon, veuillez communiquer avec votre organisme de réglementation.

Dates et lieux de l'examen

Lorsque votre organisme de réglementation aura établi votre éligibilité à écrire l'examen et que vous aurez payé les frais d'examen, vous recevrez un numéro de validation de votre organisme de réglementation. Un courriel de Pearson VUE avec la mention « autorisation de test » suivra et vous fournira les informations nécessaires pour cédulez votre examen. Vous pourrez choisir le lieu, la date et l'heure parmi les choix offerts pendant une plage de six jours. Si vous n'avez pas reçu un courriel « Autorisation pour tester » de Pearson VUE, vérifiez votre dossier de courriels indésirables (« spam »). L'adresse du site Web pour fixer un rendez-vous pour passer l'examen est www.pearsonvue.com/cdre.

La correspondance de Pearson VUE contient des informations importantes, y compris la façon de configurer votre compte Web, la date et l'heure de votre rendez-vous, les instructions pour le centre de test, la façon de reporter ou d'annuler votre rendez-vous, les exigences d'identification et les conditions d'admission au centre de test. **Lisez attentivement la correspondance de Pearson VUE.**

Vos prénom(s) et nom(s) dans le système Pearson VUE DOIVENT correspondre aux noms sur vos deux pièces d'identité personnelle présentées au surveillant le jour de l'examen. Une pièce d'identité doit être délivrée par le gouvernement et avoir une photo (par exemple, un permis de conduire valide, un passeport valide) et les deux doivent avoir votre signature.

Fréquence et dates

L'examen est offert deux fois par année, soit en mai et en novembre. Tous les sites et les heures sont disponibles selon le principe du premier arrivé, premier servi. Les dates d'examen sont affichées sur le site Web de votre organisme de réglementation.

Lieux

L'examen peut être écrit dans n'importe quelle province au Canada. Informez votre organisme de réglementation si vous prévoyez écrire l'examen dans une province autre que la province où vous êtes inscrit pour rédiger l'examen. Si vous devez changer votre rendez-vous pour écrire dans une province différente, veuillez aviser votre organisme de réglementation dès que possible.

Choix de la langue

Le jour de l'examen, vous pouvez passer l'examen en français ou en anglais. Vous aurez la possibilité de naviguer alternativement entre les versions électroniques anglaise et française. Pour en savoir plus sur la façon de sélectionner un examen en anglais ou en français, consultez la fiche d'information de Yardstick – Stratégies en évaluation inc. (SEI) Feuille d'information sur les examens informatisés (Annexe C).

Les candidats qui ont besoin d'un surveillant francophone pendant l'examen doivent en faire la demande avant la date limite d'inscription à l'examen.

Accommodements spéciaux

Si vous avez un handicap, un handicap temporaire ou d'une condition spéciale et désirez faire une demande pour des accommodements spéciaux, ***vous pouvez en faire la demande par écrit avant la date limite d'inscription à l'examen.*** Votre demande doit être soutenue par un professionnel de la santé réglementé qui est spécialisé dans l'évaluation des personnes ayant le type de handicap ou de condition spéciale dont vous souffrez. La demande doit inclure:

- la documentation du handicap ou de la condition spéciale;
- une description des accommodements spéciaux demandés; et
- la preuve de la nécessité des accommodements spéciaux et la justification de la façon dont les accommodements répondent à votre handicap / condition.

Une demande d'accommodement spécial lié à l'allaitement maternel ne nécessite pas la documentation d'un professionnel de la santé réglementé, mais une demande écrite décrivant les accommodements spéciaux est requise.

Veuillez consulter l'annexe D « Candidats nécessitant un accommodement spécial » pour toutes les informations quant à la politique et la procédure pour faire une demande d'accommodement spécial.

Utilisez l'annexe E pour soumettre votre demande d'accommodement spécial à votre organisme de réglementation. (Formulaire pour candidates nécessitant des accommodements spéciaux)

Votre organisme de réglementation s'efforcera de prendre des mesures pouvant satisfaire les deux parties sans aucun frais supplémentaire. L'accessibilité au fauteuil roulant peut varier selon le site de test. Contactez l'organisme de réglementation pour plus d'informations.

Motifs d'ordre religieux

Si vos convictions religieuses vous empêchent d'écrire l'examen pendant la période d'examen de six jours, vous pouvez demander une inscription à une autre date ou à un autre moment. Vous pouvez demander du temps supplémentaire pour compenser le temps nécessaire pour la prière pendant la tenue de l'examen.

Vous devez soumettre votre demande d'accommodement pour motifs religieux au moment de votre inscription à l'examen et y inclure une lettre originale sur papier à en-tête d'un fonctionnaire de votre institution religieuse (c.-à-d., ministre, prêtre, mollah, rabbin ou pasteur). La lettre doit inclure le nom du fonctionnaire, son titre, son adresse, son numéro de téléphone / télécopieur, être dactylographiée, signée et datée. La lettre doit énoncer les recommandations pour les accommodements.

Aucun frais supplémentaire n'est exigé dans un tel cas. Renseignez-vous auprès de votre organisme de réglementation pour plus d'informations.

Retrait de l'examen et remboursement

Pour ANNULER votre demande, vous devez présenter une demande par écrit à votre organisme de réglementation au moins 14 jours civils avant le premier jour de la période d'examen, le cachet de la poste en faisant foi.

Si vous n'annulez pas votre demande selon l'échéancier ci-dessus OU n'écrivez pas l'examen, les frais d'examen ne vous seront pas remboursés. Contactez votre organisme de réglementation pour plus de détails. Bien que vous ayez l'option d'annuler votre rendez-vous pour écrire l'EAPDC via votre compte Web Pearson VUE, vous devez aussi en faire la demande écrite auprès de votre organisme de réglementation.

Exceptions – Circonstances incontrôlables

Veillez noter que dans certaines circonstances, un candidat pourrait décider de ne pas écrire l'examen le jour où il est cédulé. Si le candidat choisit quand même de procéder avec l'examen sous des circonstances qui pourraient affecter sa concentration, le résultat de l'examen ne pourra pas être annulé.

Si vous ne pouvez pas vous présenter à l'examen en raison de circonstances qui échappent à votre contrôle, vous pouvez demander à votre organisme de réglementation de vous accorder :

- une prolongation de la période d'admissibilité à l'examen
- un remboursement des frais d'examen
- le retrait de votre inscription
- une prolongation de votre inscription temporaire, le cas échéant, selon les politiques et règlements de votre organisme de réglementation

Circonstances incontrôlables pouvant être prises en compte :

- accident
- funérailles ou deuil
- maladie
- problèmes météorologiques ou de la circulation
- famille ou autres crises personnelles

Pour être éligible à un remboursement, vous ou votre représentant devez communiquer par écrit avec votre organisme de réglementation dans les 30 jours suivant la date de votre examen. Veuillez indiquer clairement les raisons pour lesquelles vous n'avez pas été en mesure d'écrire l'examen et y joindre toutes les pièces justificatives nécessaires. L'organisme de réglementation vous informera de sa décision dans les 14 jours ouvrables suivant la réception de votre demande de remboursement. Si votre remboursement est accordé, les frais d'examen vous seront remboursés et vous serez informé en même temps des dates du prochain examen.

Si vous détenez une inscription temporaire, renseignez-vous sur la façon d'obtenir une extension auprès de votre organisme de réglementation.

Feuille d'information : La feuille d'information sur les examens informatisés (Annexe C) permet aux candidats de se familiariser avec l'orientation et les fonctionnalités de l'examen en ligne. Le Guide de démonstration de l'exam informatisé est offert sur le site web de votre organisme de réglementation à côté du Guide de préparation de l'EAPDC. Vous y trouverez les directives nécessaires pour accéder au test de démonstration en ligne qui sera disponible une semaine avant la date de l'examen. Cliquez sur le lien présenté plus bas. Utilisez la fonction <<J'ai oublié mon mot de passe>> pour obtenir un mot de passe. Votre adresse de courriel est votre nom d'utilisateur.

**LES FRAIS D'EXAMEN NE SONT PAS REMBOURSÉS
AUX CANDIDATS QUI ÉCHOENT L'EXAMEN.**

Préparation de l'examen

Les renseignements qui suivent vous aideront à mieux comprendre comment l'examen est structuré et la raison d'être de chaque question.

L'examen	Explications
<ul style="list-style-type: none"> S'appuie sur divers CRITÈRES D'ÉVALUATION 	<p>Il permet de comparer les candidats à partir d'un critère unique qui représente les COMPÉTENCES MINIMALES.</p> <p>Il se distingue ainsi de la plupart des examens de type normatif que vous avez passés auparavant. Ces derniers visaient à comparer la performance des candidats à partir d'une note de réussite fixée arbitrairement.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Reflète l'exercice de la pratique diététique au Canada Est fondé sur les COMPÉTENCES 	<p>Il permet d'évaluer cinq (5) catégories de compétences : <i>pratique professionnelle, communication et collaboration, soins en nutrition, santé publique et de la population et gestion</i>. Ces compétences ont été définies et validées à l'échelon national par le Partenariat pour la formation et la pratique en nutrition 2010- 2013.</p> <p>Il est important de comprendre les COMPÉTENCES car cela vous aidera à voir les groupes de compétences ou une compétence donnée qui fait l'objet d'une question de l'examen (voir annexe B).</p>
<ul style="list-style-type: none"> N'EST PAS un test de diagnostic des compétences Les résultats sont exprimés par la mention « réussite » ou « échec » 	<p>Il a été conçu dans le but de vérifier si vous avez les compétences minimales requises.</p> <p>Il n'a pas été conçu pour MESURER votre niveau de compétences.</p> <p>Les résultats sont donc indiqués par la mention « RÉUSSITE » (acquisition des compétences minimales requises) ou « ÉCHEC » (non acquisition des compétences minimales requises).</p> <p>En cas d'échec, vous ne recevrez rien d'autre que la mention « échec ».</p> <p>Suite à un échec, une révision complète des COMPÉTENCES s'impose (voir l'annexe B).</p>
<ul style="list-style-type: none"> Est révisé attentivement et à plusieurs reprises par de nombreuses personnes Ne génère AUCUN profit (ce qui explique les frais exigés) 	<p>Une firme spécialisée dans la préparation d'examens dont l'expertise est reconnue est engagée à contrat pour gérer l'examen.</p> <p>Les membres des divers comités (EXAMEN, RÉDACTION et RÉVISION DU FRANÇAIS) sont des DIÉTÉTISTES PROFESSIONNELS provenant de toutes les régions du pays qui ont une expérience et une expertise reconnues dans divers domaines de la profession ou au niveau de l'enseignement universitaire ou de la formation pratique.</p> <p>Chaque question est révisée au moins dix fois pour s'assurer que l'examen :</p> <ul style="list-style-type: none"> évalue les compétences de niveau d'entrée, reflète adéquatement la situation actuelle de l'exercice de la diététique à l'échelon national.

Plan de l'examen	
Format de l'examen et des questions	<ul style="list-style-type: none"> • L'examen est d'une durée de quatre (4) heures. • L'examen comporte 185 questions à choix multiple. • Questions fondées sur des mises en situation (3 à 6 questions pour chaque mise en situation). • Questions indépendantes.
Catégorie de cognition Chaque question évalue l'un des trois niveaux de capacité cognitive : connaissances, compréhension et pensée critique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 15 % des questions évaluent les connaissances générales ▪ 35 % des questions évaluent la compréhension des connaissances ▪ 50 % des questions font appel à la pensée critique (analyse, interprétation et application des connaissances) <p>Le verbe contenu dans l'INDICATEUR DE PERFORMANCE détermine la catégorie cognitive. Par exemple, le terme « intégrer » est associé à un degré de complexité cognitive plus élevé que les termes « déterminer » ou « appliquer ».</p>
Classification des compétences <ul style="list-style-type: none"> • Chaque question vise une compétence pratique 	<p>Chaque question évalue un des INDICATEURS DE PERFORMANCE associé à une compétence pratique. Les questions sont réparties comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 15 % portent sur la pratique professionnelle ▪ 13 % sur les communications et la collaboration ▪ 35 % sur les soins nutritionnels ▪ 15 % sur la santé publique et de la population ▪ 22 % sur la gestion
Le pourcentage de questions concernant les indicateurs de performance repose sur les considérations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • Certaines COMPÉTENCES ont davantage d'INDICATEURS DE PERFORMANCE que d'autres. • Certains INDICATEURS DE PERFORMANCE comportent plusieurs dimensions. Par exemple, l'élaboration et la modification de plans alimentaires (3.02g) peuvent refléter des préférences culturelles ainsi que la modification de la texture. • Certains INDICATEURS DE PERFORMANCE sont liés à des activités qui peuvent présenter un risque. Par exemple, démontrer la connaissance des principes de la nutrition parentérale (3.02o). 	<ul style="list-style-type: none"> • Le plan de l'examen à l'annexe F indique le pourcentage des questions consacrées à chaque COMPÉTENCE PRATIQUE. • Le plan de l'examen indique également les INDICATEURS DE PERFORMANCE pour lesquels l'examen inclut au moins une question. Il est impossible d'évaluer tous les INDICATEURS DE PERFORMANCE dans un seul examen.

Variables contextuelles <ul style="list-style-type: none"> • ÂGE/SEXE DU CLIENT • CULTURE • TYPE DE MILIEU DE SOINS DE SANTÉ 	<ul style="list-style-type: none"> • Les questions sont conçues dans un éventail de contextes pour mieux refléter le niveau d'entrée à la pratique diététique au Canada. • Les questions culturelles ne s'appuient sur aucun stéréotype. Toutes les questions ont été formulées à partir de la liste des SUJETS DE RÉFÉRENCE (voir l'annexe G).
---	---

Questions et commentaires formulés par des candidats précédents

Questions et commentaires fréquents	Réponses du Comité de l'examen
« Puis-je apporter ma calculatrice ou d'autres dispositifs électronique pour l'examen? »	<ul style="list-style-type: none"> • Non. Pour des raisons de sécurité, les calculatrices ou autres dispositifs électroniques ne sont pas autorisés dans la salle d'examen.
« Devrai-je faire des calculs et mémoriser les valeurs des analyses de laboratoire? »	<ul style="list-style-type: none"> • Vous devez connaître les valeurs des analyses de laboratoire utilisées par une diététiste de niveau d'entrée et être en mesure de les interpréter. Vous n'aurez pas à calculer ou à mémoriser des valeurs d'analyses de laboratoire. • Les conversions nécessaires et les plages des valeurs normales des analyses de laboratoire sont fournies quand elles sont nécessaires pour répondre aux questions. Par exemple « Le client pèse 99 kg, mesure 180 cm (IMC = 30,6) ».
« Comment l'examen en français est-il préparé? »	<ul style="list-style-type: none"> • La version anglaise de l'examen est traduite en français par des professionnels. • Chaque question est revue par le COMITÉ DE RÉVISION DU FRANÇAIS qui est composé de diététistes francophones qui travaillent dans divers domaines d'exercice. • L'objectif est d'assurer la qualité du français et la concordance avec le texte anglais. • La précision du contenu, l'utilisation de terminologie spécialisée et l'uniformité du langage sont vérifiées soigneusement par des personnes-ressources francophones renommées. • On évite d'utiliser des expressions qui ne sont pas courantes dans toutes les provinces. • Une attention spéciale est accordée au nombre de mots utilisés pour que les deux versions aient une longueur équivalente.
« Je veux passer l'examen en français. Est-ce que je peux aussi avoir la version anglaise? »	<ul style="list-style-type: none"> • Les candidats ont la possibilité de naviguer alternativement entre les versions électroniques en français et en anglais. • Il est par contre suggéré de limiter la navigation à répétition entre les deux versions de l'examen afin de limiter les pertes de temps.
« Comment la note de réussite a-t-elle été fixée? »	<ul style="list-style-type: none"> • Cette note est fixée après une évaluation du niveau de difficulté de chaque question incluse dans l'examen. La note de réussite n'est pas divulguée. • Cela permet d'établir une ligne de démarcation plus équitable entre la compétence et l'incompétence. • La réussite d'un candidat compétent est tout aussi importante que l'échec d'un candidat qui n'a pas démontré l'acquisition des compétences minimales.

Questions et commentaires formulés par des candidats précédents (suite)

Questions et commentaires fréquents	Réponses du Comité de l'examen
« L'examen était trop long. Vous auriez pu évaluer mes compétences avec moins de questions. »	<ul style="list-style-type: none"> • Du point de vue statistique, il faut un minimum de questions car aucun examen ne peut évaluer un ensemble de connaissances. • Un examen de 185 questions assure que l'évaluation est VALIDE et FIABLE. • Étant donné que la formation et l'expérience des candidats varient, il est possible que vos compétences dépassent les compétences minimales.
« L'examen ne fournit pas suffisamment d'informations. »	<ul style="list-style-type: none"> • Les informations non pertinentes sont exclues pour éviter d'induire les candidats en erreur. • Toutes les informations nécessaires pour répondre aux questions sont fournies. • Si vous croyez qu'il manque des informations, relisez les questions. Vous pourrez probablement constater que toutes les informations sont fournies.
« Je m'attendais à plus de questions axées sur les connaissances. »	<ul style="list-style-type: none"> • Le travail du diététiste nécessite du SAVOIR-FAIRE, pas seulement des connaissances. • Une pratique compétente exige une CONNAISSANCE, mais aussi de la COMPRÉHENSION et une PENSÉE CRITIQUE qui évaluent et confirment les CONNAISSANCES.
« L'examen devrait plutôt comporter des questions à développement pour que je puisse expliquer mes réponses. »	<ul style="list-style-type: none"> • Le format à choix multiple élimine la subjectivité lors de la correction. • Une méthodologie scientifique confirme la VALIDITÉ et la FIABILITÉ de l'examen.
« Les questions sont répétitives et redondantes. »	<ul style="list-style-type: none"> • Certains types de situations vécues avec les clients sont plus fréquents que d'autres dans l'exercice de la diététique. • L'examen vise à refléter la pratique courante.
« L'examen est injuste parce que dans mon stage/milieu d'exercice... je n'ai pas eu l'occasion de travailler en pédiatrie ou en promotion de la santé... »	<ul style="list-style-type: none"> • N'oubliez pas que ce sont les connaissances, la compréhension et la pensée critique liées aux COMPÉTENCES qui sont évaluées et non pas les cadres d'exercice. • On s'attend à ce que vous puissiez transférer vos connaissances et compétences d'un cadre d'exercice à l'autre.
« Certaines questions ont plus d'une bonne réponse. »	<ul style="list-style-type: none"> • Chaque question comporte quatre choix : UNE bonne réponse et TROIS distracteurs. • Les distracteurs sont des réponses plausibles découlant d'un mauvais raisonnement, d'une lecture incorrecte ou de suppositions erronées. <p>Voir « Comment lire les questions d'examen » (page suivante).</p>
« Quand aurai-je les résultats de l'examen? »	<ul style="list-style-type: none"> • Votre résultat vous sera communiqué par votre organisme de réglementation au cours de la deuxième semaine de janvier.

Comment lire les questions d'examen

Il est possible que certaines facettes des questions ne correspondent pas à votre expérience ou vous paraissent peu plausibles. Acceptez les mises en situation telles que présentées. N'oubliez pas que c'est votre capacité d'appliquer vos COMPÉTENCES dans de nouvelles situations qui est évaluée. Étant donné que les stages, la formation pratique et les stages de perfectionnement peuvent différer à l'échelle du pays, ce qui peut vous paraître invraisemblable a été jugé RÉALISTE AU NIVEAU D'ENTRÉE par divers experts lors de vérifications répétées de l'examen.

ÉTAPE 1	
<p>Lisez d'abord le <u>texte</u> de la question pour vérifier :</p> <p>a) la catégorie de compétence</p> <p>b) le niveau cognitif</p>	<p>Reliez la question à l'une des cinq catégories de compétences. Devez-vous démontrer vos compétences en :</p> <ul style="list-style-type: none"> • PRATIQUE PROFESSIONNELLE? • COMMUNICATION ET COLLABORATION? • SOINS EN NUTRITION? • SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA POPULATION? • GESTION? <p>La question demande-t-elle simplement des informations? -Ce type de question évalue le niveau de connaissances.</p> <p>La question vous demande-t-elle de déterminer un élément à partir des informations? -Ce type de question évalue la compréhension des connaissances.</p> <p>La question vous demande-t-elle d'analyser, d'interpréter ou d'appliquer des connaissances? -Ce type de question évalue votre capacité d'employer la pensée critique.</p>
ÉTAPE 2	
<p>Relisez le texte ainsi que les choix de réponse offerts.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si la question comporte un aspect temporel (si on indique un moment précis). S'agit-il de L'ÉTAPE INITIALE du processus ou de L'ÉTAPE FINALE, etc.?
ÉTAPE 3	
<p>Choisissez la bonne réponse parmi les choix présentés.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rappelez-vous que l'examen ne comporte aucune question piège. • Les fausses réponses (ou distracteurs) servent avant tout à révéler un niveau INSUFFISANT de connaissances, de compréhension ou de pensée critique. • Si vous croyez que vous manquez d'informations, relisez la question plus attentivement (étape 1). • Toutes les informations requises pour répondre correctement aux questions SONT fournies. • Les informations non pertinentes sont exclues pour éviter d'induire les candidats en erreur ou de leur faire perdre du temps.
<p>Essayez d'appliquer ce processus en trois étapes dans l'exercice de la page suivante.</p>	

Exercice

1. Une diététiste en santé publique a préparé un programme éducatif sur les collations santé destiné à des élèves de 3^e année, en collaboration avec des partenaires de la communauté. Ce programme a été testé dans deux écoles différentes; il est maintenant prêt à être mis en œuvre dans toutes les écoles de la ville. Quelle est la meilleure stratégie que la diététiste pourrait adopter à cet égard?

1. Communiquer avec le conseil scolaire pour qu'il affiche cette information sur son site Web.
2. Envoyer des exemplaires du programme à tous les enseignants de 3^e année et offrir de faire une présentation sur le programme.
3. Rédiger un bulletin d'information expliquant le plan du programme et l'envoyer aux directeurs d'école.
4. Présenter le programme au conseil des parents de chaque école.

niveau cognitif _____ catégorie de compétence _____ aspect temporel _____

2. Dans un centre d'accueil, on a acheté un nouveau produit pour épaissir les liquides destinés aux patients atteints de dysphagie. Une nouvelle recette a été mise au point. Quelle est la démarche que la diététiste gestionnaire devrait entreprendre en premier?

1. Insérer la recette dans le cahier d'aliments spéciaux et en avvertir le personnel.
2. Demander au personnel du service alimentaire d'assister à une formation en cours d'emploi sur le produit et la recette.
3. Rédiger une note au sujet du produit et l'annexer au talon de paie de tous les employés du service alimentaire.
4. Demander à la diététiste en nutrition clinique de faire une présentation sur la dysphagie au personnel du service alimentaire.

niveau cognitif _____ catégorie de compétence _____ aspect temporel _____

3. Une personne inactive âgée de 70 ans qui souffre de constipation chronique est orientée vers une diététiste à la suite d'un remplacement de la hanche. Celle-ci conclut que la cliente suit le Guide alimentaire canadien et que son alimentation contient au moins 35 g de fibres. Que doit d'abord faire la diététiste pour aider cette cliente?

1. Documenter l'évaluation nutritionnelle dans le dossier de la cliente et l'orienter vers un physiothérapeute.
2. Dire à la cliente qu'elle devrait faire de l'exercice plus régulièrement.
3. Dire à la cliente qu'elle a une saine alimentation et qu'elle n'a aucun changement à faire à cet égard.
4. Discuter avec la cliente de ses besoins en matière d'activité en présence du physiothérapeute.

niveau cognitif _____ catégorie de compétence _____ aspect temporel _____

Les réponses sont présentées à la page suivante.

Exercice — Réponses et justifications

(La bonne réponse est présentée en **caractère gras souligné**)

À la première lecture, vous pourriez classer ces questions dans les catégories nutrition communautaire, service alimentaire et nutrition clinique. Bien que ces classifications soient appropriées en termes du contexte de travail, les trois questions visent en réalité à évaluer la même compétence et le même indicateur de performance.

COMPÉTENCE : COMMUNICATION ET COLLABORATION

Indicateur de performance : 2.05 d) Démontrer la connaissance des stratégies éducationnelles pertinentes pour la pratique, et de leurs utilisations appropriées.

En outre, les trois questions évaluent le niveau cognitif de la pensée critique en exigeant d'analyser, d'interpréter et d'appliquer des connaissances.

Q1

Choix 1. La responsabilité de la communication est alors laissée aux clients. La diététiste ne communique pas activement.

Choix 2. La diététiste explique le programme aux clients (enseignants) qui l'utiliseront. L'approche est complète et elle offre en outre de faire une présentation.

Choix 3. Le fardeau de la communication repose alors sur les directeurs d'école. La diététiste ne communique pas activement.

Choix 4. Cela permet de rejoindre quelques parents, mais non les enseignants et les élèves.

Q2

Choix 1. La responsabilité de la communication est alors laissée aux clients. La diététiste ne communique pas activement.

Choix 2. La diététiste communique les informations sur le nouveau produit aux utilisateurs.

Choix 3. On accorde moins d'importance au nouveau projet en joignant l'information aux talons de paie. La diététiste ne communique pas activement avec le personnel qui utilisera le produit.

Choix 4. Cette présentation porte sur la dysphagie et non sur le produit et la recette. Tel que présenté, ce choix pourrait être acceptable en tant que prochaine étape du processus de mise en œuvre. Cet exemple fait ressortir la nécessité d'examiner l'aspect temporel des questions. Même si les petits hôpitaux communautaires n'emploient pas tous une diététiste gestionnaire et clinique, vous devez analyser le scénario décrit.

Q3

Choix 1. Pas de communication active avec la cliente.

Choix 2. Dire à la cliente ce qu'il faut faire n'est pas une stratégie de communication qui favorise la mise en œuvre du plan de soins.

Choix 3. Élimine toute communication avec la cliente quant à la solution à apporter.

Choix 4. La diététiste communique le plan de soins à la fois à la cliente et à l'intervenant approprié.

Reportez-vous aux annexes qui aident les candidats à se préparer à l'examen: sujets de référence (annexe G), exemples de questions (annexe H) et références utilisées dans les programmes canadiens (annexe I).

Le jour de l'examen :

- À votre arrivée à l'examen, on vous demandera de lire et signer l'Entente sur les règles d'examen pour les candidats de Yardstick (Voir: Annexe J) et la Déclaration du candidat à maintenir la confidentialité (Voir : Annexe K).
- Vous DEVEZ présenter deux pièces d'identité originales (pas de photocopies), valides (non expirées) et signées au centre d'examen. Une des pièces d'identité doit être délivrée par le gouvernement et inclure une photo (p. ex. passeport, permis de conduire). L'autre peut être une carte de crédit ou une carte bancaire. Les prénoms et les noms qui apparaissent sur vos pièces d'identité DOIVENT être les mêmes que ceux qui apparaissent sur votre courriel « autorisation de test » envoyé par Pearson VUE.
- Veuillez arriver au centre d'examen **AU MOINS 30 MINUTES AVANT VOTRE RENDEZ-VOUS**. Les indications pour se rendre au centre d'examen seront disponibles sur le courriel de confirmation qui vous sera envoyé par Pearson VUE. Les candidats qui arriveront plus de 15 minutes en retard se verront refuser l'entrée. À votre arrivée, vous devrez réviser et signer l'Entente sur les règles d'examen pour les candidats (Annexe J) et la Déclaration de confidentialité (Annexe K).
- Aucune boisson, nourriture, papier, appareil électronique ou objets personnels ne sont autorisés dans la salle d'examen. On vous offrira un babillard et un marqueur pour votre utilisation pendant l'examen.
- Veuillez noter que des accommodements spéciaux pour des boissons et de la nourriture pourront être considérés, à la discrétion de l'organisme de réglementation, en fonction des besoins médicaux. S'il-vous-plaît vous référer à l'information concernant les accommodements spéciaux à la section 3 (Demande d'inscription à l'examen).
- Des accommodements spéciaux pour des raisons médicales peuvent être faits, à la discrétion de l'organisme de réglementation, sur la base d'une documentation appropriée.
- Les aides au confort et les modifications mineures n'ont pas besoin d'être préalablement approuvées. Les aides au confort sont des objets personnels qui, après avoir été inspectés, sont autorisés dans la salle d'examen pour offrir un confort ou un soulagement à un candidat pendant l'examen. Les aides au confort incluent les auto-injecteurs, les bandages, les supports, les plâtres, les pastilles pour la toux, les gouttes pour les yeux, le cache-œil, les lunettes, les comprimés de glucose (pas de bonbons), la loupe portable (non électronique), les prothèses auditives, l'inhalateur, le bracelet d'alerte médicale, les dispositifs médicaux, le masque facial, l'injecteur nasal ou les gouttes nasales, les oreillers et les coussins, les pilules et les dispositifs de mobilité.
- Respectez toutes les directives données par les surveillants.
- L'examen est offert dans une séance de quatre (4) heures. Aucune pause n'est cédulée. Si vous souhaitez prendre une pause, levez la main et un surveillant vous escortera hors du centre d'examen. Vous pouvez accéder à de la nourriture ou à de l'eau pendant votre pause, mais pas à aucun autre objet personnel.
- Au centre d'examen, vous pourrez demander des bouchons d'oreille, une souris pour personne gauchère et un réglage de la luminosité / contraste de l'écran de votre ordinateur.

Veuillez noter que vous ne pourrez pas entrer dans la salle d'examen si vous arrivez plus de 15 minutes après le début de l'examen.

Il est impossible de régler la température de la salle d'examen pour répondre aux besoins individuels. Les chandails amples et les manches longues seront inspectés à votre arrivée. On vous demandera également de retourner toutes les

poches de vos pantalons, blousons, chandails, etc. et de rouler vos manches longues si vous en portez. Si vous portez une cravate, vous devrez la soulever. Si vos cheveux couvrent vos oreilles, vous devrez les soulever afin de montrer qu'il n'y a rien d'attaché à votre oreille (comme un périphérique Bluetooth ou autre type de périphérique audio).

Des casiers ou des boîtes de rangement avec serrure seront disponibles pour entreposer vos objets personnels. Chaque casier ou boîte de rangement est numéroté et contient une clé. Verrouillez le casier ou la boîte de rangement et apportez la clé avec vous pendant l'examen.

Distractions dans la salle d'examen

Il est important de créer un environnement permettant aux candidats de se concentrer. Veuillez noter que le surveillant de l'examen peut demander à une personne de retirer certains accessoires, comme des bijoux, qui produisent des sons dérangeants.

S'il y a une perturbation pendant l'examen, comme une alerte d'incendie ou une alerte à la bombe, les surveillants de l'examen fourniront les instructions nécessaires et détermineront si les candidats à l'examen peuvent quitter l'édifice. Si l'interruption est de durée limitée, la session d'examen peut reprendre et être prolongée afin de compenser la période d'interruption. Il ne faut pas violer l'entente de confidentialité en parlant de l'examen pendant l'interruption. Les perturbations majeures pendant l'examen et leurs effets sur les candidats seront pris en considération dans tout appel des résultats de l'examen.

Plagiat et disqualification

On entend par « plagiat », notamment, mais non exclusivement, les comportements suivants :

- Se faire passer pour une personne inscrite à l'examen lorsqu'on n'est pas inscrit.
- Avoir des documents non autorisés sur sa table de travail.
- Consulter des appareils électroniques pendant l'examen.
- Chercher à observer le travail d'un autre candidat.
- Chercher à obtenir de l'aide d'un autre candidat ou aider un autre candidat.
- Communiquer de quelque façon que soit avec un autre candidat.
- Essayer d'emporter des documents relatifs à l'examen à l'extérieur de la salle d'examen.
- Ne pas respecter les directives d'un surveillant.

TOUTE CONTRAVENTION AUX RÈGLES DE L'EXAMEN (PLAGIAT) ENTRAÎNERA LA DISQUALIFICATION ET LE RENVOI IMMÉDIATS DE LA SALLE D'EXAMEN

6. Notation de l'examen

Les résultats de l'examen sont exprimés par les mentions « RÉUSSITE » ou « ÉCHEC ». La note de passage globale de l'examen est fixée à partir du niveau de difficulté de chaque question. Vous ne recevrez pas de note numérique. Une note en pourcentage laisserait croire, à tort, que les habiletés ont été évaluées.

Les réponses sont corrigées par ordinateur. Votre organisme provincial de réglementation vous communiquera vos résultats électroniquement au cours de la deuxième semaine de janvier. Vous serez la seule personne informée de votre résultat, soit « RÉUSSITE » ou « ÉCHEC ».

7. Appels

Vous pouvez faire appel de votre résultat d'examen en invoquant des irrégularités quant à l'administration de l'examen, ou pour cause de circonstances extraordinaires, imprévues, personnelles et non préexistantes le jour de l'examen. La décision sera prise par l'organisme de réglementation où le candidat s'est inscrit pour écrire l'examen.

Voici la procédure à suivre :

- Envoyez une demande écrite (courriel ou poste) expliquant la nature de votre appel à votre organisme de réglementation. Ce dernier doit recevoir votre demande dans les vingt (20) jours de calendrier suivant la date où il vous a informé de votre résultat d'examen.
- Joignez le paiement des frais de 75 \$ + TVH à votre demande.
- Communiquez avec votre organisme de réglementation pour obtenir plus de précisions sur la procédure d'appel.

SI VOUS OBTENEZ GAIN DE CAUSE, vous serez autorisé à écrire le prochain examen et l'examen qui a fait l'objet d'un appel ne sera pas considéré comme un échec. Vos frais d'appel seront remboursés en tant que recours administratif et vous pourrez réécrire la prochaine administration de l'examen sans frais supplémentaires.

Si vous éprouvez des difficultés avec le processus administratif de l'examen qui pourraient avoir une incidence sur votre capacité de réussir l'examen, communiquez vos problèmes au surveillant le jour même de l'examen.

Si vous aviez obtenu un certificat d'inscription temporaire avant de passer l'examen, vérifiez auprès de votre organisme de réglementation provincial quant à la procédure à suivre pour le remettre en vigueur.

8. Échecs et réinscription

La marche à suivre pour s'inscrire au prochain examen sera indiquée dans la documentation que vous recevrez avec l'avis de votre échec. Les candidats ont deux autres possibilités de passer l'examen après un échec. APRÈS UN DEUXIÈME ÉCHEC, le candidat devra suivre une formation théorique ou pratique, tel que déterminée par l'organisme de réglementation, avant de faire sa dernière tentative. Les frais d'examen sont exigés pour chaque nouvel essai de l'examen.

Annexe A Organismes provinciaux de réglementation des diététistes

Province	Coordonnées
Colombie-Britannique College of Dietitians of British Columbia (CDBC)	Bureau 409 – 1367 Broadway Ouest Vancouver BC V6H 4A7 Tél. : 604-736-2016 Fax : 604-736-2018 Sans frais en C.-B.: 1-877-736-2016 Courriel : info@collegeofdietitiansbc.org
Alberta College of Dietitians of Alberta (CDA)	Bureau 740—10707-100 Avenue Edmonton AB T5J 3M1 Tél. : 780-448-0059 Fax : 780-489-7759 Sans frais : 1 866 493-4348 Courriel : office@collegeofdietitians.ab.ca
Saskatchewan Saskatchewan Dietitians Association (SDA)	17-2010 – 7 ^e Ave Regina, SK S4R 1C2 T él.: 306-359-3040 Fax 306-359-3046 Courriel : registrar@saskdietitians.org
Manitoba College of Dietitians of Manitoba (CDM)	36-1313 rue Border Winnipeg MB R3H 0X4 Tél. : 204-694-0532 Fax : 204-889-1755 Courriel : office.cdm@mts.net
Ontario Ordre des diététistes de l'Ontario (ODO/CDO)	1810—5775 rue Yonge, boîte postale 30 Toronto ON M2M 4J1 Tél. : 416-598-1725 Fax : 416-598-0274 Sans frais : 1 800 668-4990 Courriel : heena.vyas@collegeofdietitians.org
Québec Ordre professionnel des diététistes du Québec (OPDQ)	1220 – 2155 rue Guy Montréal PQ H3H 2R9 Tél. : 514-393-3733 Fax : 514-393-3582 Sans frais : 1 888 393-8528 Courriel : opdq@opdq.org
Nouvelle-Écosse Nova Scotia Dietetic Association (NSDA)	301-380 Bedford Highway Halifax NS B3M 2L4 Tél. : 902-493-3034 Courriel : info@nsdassoc.ca
Nouveau-Brunswick Association des diététistes du Nouveau-Brunswick (ADNB/NBAD)	Boîte postal 7022 Riverview, NB E1B 4T8 Tel: (506) 386-5903 Courriel: registrar@adnb-nbad.com
Terre-Neuve et Labrador Newfoundland and Labrador College of Dietitians (NLCD)	Boîte postale 1756 St. John's NL A1C 5P5 Tél. : 709-753-4040 Fax : 709-753-1044 Courriel : registrar@nlcd.ca
Ile-du-Prince Édouard College of Dietitians of Prince Edward Island (PEIDRB)	Boîte postale 362 Charlottetown I.P.E C1A 7K7 Tél. : 902-892-9234 Courriel : registrar@peidietitians.ca

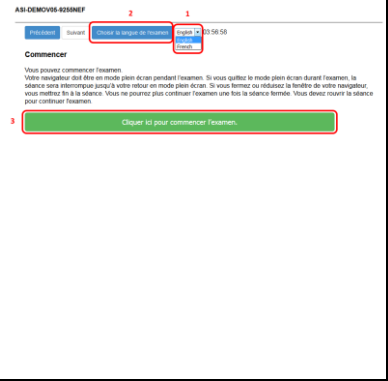
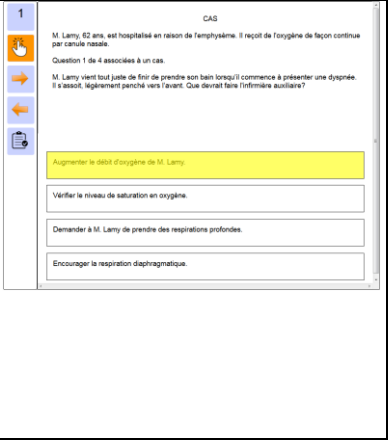
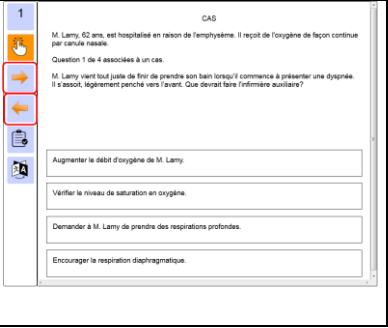
Annexe B Compétences intégrées pour l'enseignement et la pratique de la diététique

Cliquez sur le lien pour le consulter (pages 6-36):

[www.pdep.ca/files/PFPN_Les_compétences_intégrées_pour_l_enseignement_et_la_pratique_de_la_diététique_\[CIEPD\]_\[2013-April\].pdf](http://www.pdep.ca/files/PFPN_Les_compétences_intégrées_pour_l_enseignement_et_la_pratique_de_la_diététique_[CIEPD]_[2013-April].pdf)

Stratégies en évaluation inc. (SEI) Feuille d'information sur les examens informatisés

Les examens informatisés seront offerts par le biais du système d'examens informatisés de SEI à l'aide de serveurs sécurisés situés au Canada. Les fonctionnalités du système d'examens informatisés de SEI sont décrites ci-après.

<p>1. COMMENT CHOISIR LA LANGUE DE L'EXAMEN?</p> <ul style="list-style-type: none"> Vous pouvez choisir de passer l'examen en français ou en anglais. 	
<p>2. QUEL GENRE DE QUESTIONS L'EXAMEN COMPORTE-T-IL?</p> <ul style="list-style-type: none"> L'examen comprend 185 questions à choix multiples. Toutes les personnes se présentant à l'examen répondent au même nombre de questions. Chaque question comprend quatre (4) options de réponse. <p>3. COMMENT CHOISIR UNE RÉPONSE?</p> <ul style="list-style-type: none"> Cliquez sur votre choix de réponse. La réponse sélectionnée s'affichera en jaune. <p>4. COMMENT CHANGER UNE RÉPONSE?</p> <ul style="list-style-type: none"> Pour changer votre sélection, cliquez sur une nouvelle réponse. 	
<p>5. COMMENT FAIRE POUR AVANCER OU RECULER?</p> <ul style="list-style-type: none"> L'icône « prochaine question » permet de passer à la prochaine question. L'icône « question précédente » permet de retourner à la question précédente. Vous pouvez sauter une question et y revenir plus tard. 	

6. COMMENT FAIRE POUR SAVOIR COMBIEN DE TEMPS IL RESTE À L'EXAMEN?

- Placez le curseur sur le numéro de la question; le temps qui reste s'affichera en heures, minutes et secondes.

CAS

M. Lamy, 62 ans, est hospitalisé en raison de l'emphysème. Il reçoit de l'oxygène de façon continue par canule nasale.

Question 1 de 4 associées à un cas.

M. Lamy vient tout juste de finir de prendre son bain lorsqu'il commence à présenter une dyspnée. Il s'assoit, légèrement penché vers l'avant. Que devrait faire l'infirmière auxiliaire?

Augmenter le débit d'oxygène de M. Lamy.

Vérifier le niveau de saturation en oxygène.

Demander à M. Lamy de prendre des respirations profondes.

Encourager la respiration diaphragmatique.

7. COMMENT FAIRE POUR VOIR UNE QUESTION DANS UNE AUTRE LANGUE (ANGLAIS OU FRANÇAIS)?

- L'icône « bascule » vous permet de lire la question dans l'autre langue avant d'y répondre.

CAS

M. Lamy, 62 ans, est hospitalisé en raison de l'emphysème. Il reçoit de l'oxygène de façon continue par canule nasale.

Question 1 de 4 associées à un cas.

M. Lamy vient tout juste de finir de prendre son bain lorsqu'il commence à présenter une dyspnée. Il s'assoit, légèrement penché vers l'avant. Que devrait faire l'infirmière auxiliaire?

Augmenter le débit d'oxygène de M. Lamy.

Vérifier le niveau de saturation en oxygène.

Demander à M. Lamy de prendre des respirations profondes.

Encourager la respiration diaphragmatique.

8. COMMENT FAIRE POUR REVOIR LES RÉPONSES?

- L'icône « bloc-notes » vous amène à la page de revue. À n'importe quel moment pendant l'examen vous pouvez voir les :
 - questions répondues (*vert*),
 - questions vues, mais non répondues (*noir*)
 - questions non vues et non répondues (*gris*).
- Cliquez sur un numéro de question pour aller à cette question.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
11 12 13 14 15 16 17 18 19 20
21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
31 32 33 34 35 36 37 38 39 40
41 42 43 44 45 46 47 48 49 50
51 52 53 54 55 56 57 58 59 60
61 62 63 64 65 66 67 68 69 70
71 72 73 74 75 76 77 78 79 80

Quitter la session d'examen

9. COMMENT OBTENIR UNE DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS BOUTONS ET ICÔNES?

- Sur la page de revue, cliquez sur le bouton « information » (bleu) pour obtenir une description des différents boutons ou icônes.

i 1 2 3 4 5 6 7 8

Quitter la session d'examen

EAPDC: Candidats nécessitant un accommodement spécial POLITIQUE

Un candidat atteint d'un handicap, d'un handicap temporaire ou d'une condition spéciale justifiant un accommodement spécifique pour passer l'examen peut présenter une demande à cet effet. Lors de sa prise en considération d'un tel accommodement, l'organisme de réglementation devra trouver un équilibre entre les droits du candidat et son propre mandat de protéger l'intérêt public en garantissant la tenue d'un examen d'admission à la profession qui soit équitable, sécuritaire, valide et fiable.¹

L'organisme de réglementation fournira un accommodement raisonnable sans coûts additionnels au candidat.

Parmi les handicaps, handicaps temporaires ou conditions spéciales qui justifient un accommodement spécifique, on retrouve, entre autres, un trouble d'apprentissage, une mauvaise vision, l'angoisse de l'examen, une grossesse avancée et l'allaitement.

On entend par accommodement raisonnable pour l'examen, tout ajustement ou modification des conditions d'examen normalisées visant à réduire l'impact négatif du trouble ou de la condition observés chez le candidat sans avoir pour effet :

- De changer la nature de l'examen ou de réduire la capacité de l'organisme de réglementation de déterminer si le candidat possède les connaissances, les compétences et les habiletés requises pour exercer la profession de diététiste.
- D'imposer un fardeau inopportun à l'organisme de réglementation ou aux autres candidats.
- De compromettre la sécurité, la validité ou la fiabilité de l'examen.

Parmi les accommodements raisonnables, on peut retrouver, entre autres, une prolongation de la période allouée pour l'examen, des pauses, la possibilité de passer l'examen dans un endroit privé en vue de limiter les distractions, le recours à un lecteur ou à un enregistreur, la possibilité de passer l'examen sur deux jours consécutifs et l'accès à certains aliments, boissons ou médicaments pendant les pauses prévues et autorisées.

¹ [Alliance canadienne des organismes de réglementation de la physiothérapie](http://www.alliancept.org/wp-content/uploads/2016/05/CAPR_PCE-Policies_FR-003.pdf)
[Politiques d'examen \(janvier 2016\)](http://www.alliancept.org/wp-content/uploads/2016/05/CAPR_PCE-Policies_FR-003.pdf)
http://www.alliancept.org/wp-content/uploads/2016/05/CAPR_PCE-Policies_FR-003.pdf
Guide de préparation de l'examen d'admission à la profession de diététiste au Canada
Révision : août 2017

EAPDC: Candidats nécessitant un accommodement spécial POLITIQUE

PROCÉDURE

1. Sauf en cas de circonstances imprévues, il faut présenter une demande écrite avant la date limite d'inscription à l'examen fixée par l'organisme de réglementation provincial.

Demande d'accommodement en raison d'un trouble d'apprentissage :

2. Dans le cas des candidats atteints d'un trouble d'apprentissage, les documents suivants doivent être expédiés directement à l'organisme de réglementation :
 - a) Une évaluation à jour (datant d'au plus cinq ans avant la demande) du handicap du candidat effectuée par un psychiatre ou psychologue autorisé qui détient une formation et une expertise exhaustives en matière de diagnostic des troubles d'apprentissage chez les adultes. Cette évaluation doit inclure les éléments suivants :
 - i) Lettre dactylographiée présentée sur papier à en-tête officiel (nom, titre, titres professionnels, adresse, numéros de téléphone et de télécopieur du spécialiste autorisé). Cette lettre doit être signée et datée par le spécialiste consultant.
 - ii) Le diagnostic spécifique en matière d'apprentissage (c.-à-d. classification du DSM-IV).
 - iii) Une preuve objective d'une limitation substantielle de la capacité cognitive ou d'apprentissage.
 - iv) Des recommandations entourant les accommodements appropriés.
 - v) La documentation démontrant que le trouble d'apprentissage représente un empêchement significatif à passer l'examen de manière traditionnelle.
 - vi) Une évaluation psycho-éducative ou neuropsychologique.
3. L'organisme de réglementation se réserve le droit de demander l'opinion d'un autre expert.

EAPDC: Candidats nécessitant un accommodement spécial POLITIQUE

Demande d'accommodement en toutes autres circonstances :

4. Un professionnel de la santé autorisé, spécialiste en évaluation des personnes atteintes du handicap ou de la condition en question, doit expédier directement les éléments suivants à l'organisme de réglementation :
 - i) Documentation entourant le handicap, le handicap temporaire ou la condition.
 - ii) Description de l'accommodement requis.
 - iii) Preuve de la nécessité des accommodements requis et pertinence de ceux-ci quant au handicap, au handicap temporaire ou à la condition du candidat.

Une demande d'accommodement en cas d'allaitement ne nécessite aucune documentation de la part d'un professionnel de la santé autorisé. La candidate doit toutefois présenter une demande écrite spécifiant le type d'accommodement requis.

5. L'examen aura lieu dans un endroit accessible aux fauteuils roulants.
6. Le Guide de préparation et le matériel de l'examen doivent être offerts dans un format répondant autant que possible aux besoins du candidat, tels qu'identifiés dans le rapport du spécialiste consultant.
7. Les demandes d'accommodement seront examinées par le Registraire ou le Comité d'inscription (s'il y a lieu) de l'organisme de réglementation provincial en vue de déterminer si elles sont raisonnables et justifiées.
8. Dans une optique d'uniformité, l'Alliance conservera un registre à jour de tous les accommodements accordés et des mesures adoptées. Le gestionnaire du projet sera chargé du maintien de ce registre.

*Les programmes de formation doivent être avisés, de façon à pouvoir avertir leurs étudiants dès le début de leurs études, que les accommodements accordés au cours des études universitaires ne seront pas nécessairement accordés lors de l'examen d'admission à la profession. Un accommodement peut être mis en place à l'université en vue de favoriser la réussite d'un candidat. Dans le cas de l'examen d'admission à la profession, un accommodement vise à permettre à un candidat d'avoir accès à l'examen (il fait disparaître les obstacles qui pourraient l'empêcher de faire état de ses connaissances).

Annexe E Formulaire pour candidats nécessitant des accommodements spéciaux

Nom	
Date de la demande	
No. de tél.	
Adresse postale	
Courriel	
Date de l'examen	
Prenez des dispositions pour qu'un membre d'une profession de la santé réglementée envoie la documentation directement au collège ou à l'organisme de réglementation. Veuillez consulter l'annexe D, aux pages 22-24 de ce guide de préparation.	
Veuillez décrire les accommodements nécessaires et pourquoi ils sont nécessaires.	
Ces accommodements vous ont-ils été offerts à l'université? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> non	
Si oui, veuillez décrire.	

Pondération (%)	Code de l'indicateur	Compétences liées à la pratique	minimum 1 item	No. de l'indicateur	Indicateurs de performance
27 (14.6%)	1. Pratique professionnelle				
1-2	1.01	<i>Se conformer aux exigences fédérales et</i>			
				a	Démontrer ses connaissances relatives à la législation, à la réglementation et aux politiques fédérales applicables à la pratique
			o u i	b	Reconnaître la non-conformité à la législation, à la réglementation et aux politiques fédérales.
4-6	1.02	<i>Se conformer aux exigences réglementaires pertinentes pour la pratique de la diététique.</i>			
			o u i	c	Démontrer ses connaissances relatives à la réglementation propre au champ de pratique, aux normes de pratique et aux codes de déontologie.
				d	Reconnaître la non-conformité à la réglementation propre au champ de pratique, aux normes de pratique et aux codes de déontologie.
			o u i	g	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de confidentialité et de vie privée.
				h	Démontrer ses connaissances relatives aux scénarios de non-conformité aux exigences en matière de confidentialité et de vie privée.
				j	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de consentement éclairé.
			o u i	k	Démontrer ses connaissances relatives aux méthodes visant à obtenir un consentement éclairé.

Pondération (%)	Code de l'indicateur	Compétences liées à la pratique	minimum 1 item	No. de l'indicateur	Indicateurs de performance
				m	Démontrer ses connaissances relatives aux éléments des limites professionnelles.
				n	Démontrer ses connaissances relatives aux éléments des limites professionnelles.
1-2	1.03	<i>Pratiquer conformément aux exigences de l'organisation</i>			
				a	Démontrer ses connaissances relatives au rôle et aux caractéristiques des descriptions d'emplois.
				c	Démontrer ses connaissances relatives aux politiques et aux directives propres au milieu de pratique.
4	1.04	<i>Pratiquer dans les limites de son niveau de connaissances et d'aptitudes professionnelles.</i>			
				a	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de la pratique auto-évaluative.
			o u i	c	Reconnaître les situations qui sont au-delà de ses capacités.
				d	Aborder les situations qui sont au-delà de ses capacités en consultant, en aiguillant la clientèle ou en acquérant de nouvelles connaissances.
1-2	1.05	<i>Répondre à ses besoins de développement professionnel.</i>			
				a	Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'élaboration d'un plan d'auto-évaluation et d'apprentissage
3-4	1.06	<i>Utiliser une approche méthodique pour la prise de décision.</i>			
			o u i	b	Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'éthique dans la prise de décision.
				c	Démontrer ses connaissances relatives aux méthodes visant à obtenir et à interpréter les données probantes afin d'éclairer la prise de décision.
				d	Démontrer ses connaissances relatives aux facteurs contextuels qui pourraient influencer la prise de décision.

Pondération (%)	Code de l'indicateur	Compétences liées à la pratique	minimum 1 item	No. de l'indicateur	Indicateurs de performance
			o u i	f	Appliquer les principes éthiques
4	1.07	<i>Maintenir une approche axée sur la clientèle.</i>			
			O u i	a	Démontrer ses connaissances relatives aux bases juridiques et morales du respect des droits de la personne, de sa dignité et de son caractère unique.
				c	Déterminer les perspectives et les besoins des clients.
				d	Intégrer les perspectives et les besoins des clients dans ses activités de pratique
				e	Identifier les ressources et services pertinents pour les besoins des clients.
1	1.08	<i>Gérer son temps et sa charge de travail efficacement.</i>			
				a	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de la gestion du temps et de la charge de travail.
1	1.09	<i>Utiliser la technologie pour appuyer sa pratique.</i>			
				a	Démontrer ses connaissances relatives aux technologies de communications pertinentes pour la pratique ainsi que leurs usages appropriés.
1	1.10	<i>S'assurer que la documentation est appropriée et sécurisée.</i>			
				c	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de sécurité et d'accès
1	1.11	<i>Évaluer et améliorer les approches de la pratique de la diététique.</i>			

Pondération (%)	Code de l'indicateur	Compétences liées à la pratique	minimum 1 item	No. de l'indicateur	Indicateurs de performance
				d	Reconnaître l'importance des nouvelles connaissances pour appuyer ou améliorer sa pratique
2	1.12	<i>Contribuer aux efforts de sensibilisation et de promotion liés à la nutrition et à la santé.</i>			
			o u i	a	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de la promotion et de la sensibilisation.
				b	Identifier les occasions et les activités de promotion et de sensibilisation dans la pratique de la diététique.
1	1.13	<i>Participer aux activités de recherche fondée sur la pratique.</i>			
				a	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de recherche et d'évaluation.
24 (13%)	2. Communication et collaboration <i>Communiquer efficacement et pratiquer en collaboration</i>				
5	2.01	<i>Choisir les approches de communication appropriées.</i>			
				a	Démontrer ses connaissances relatives aux occasions et aux obstacles propres à la communication.
				c	Démontrer ses connaissances relatives aux techniques de communication de même que leurs usages appropriés.
			o u i	e	Démontrer ses connaissances relatives à la terminologie médicale et de diététique.
				f	Démontrer ses connaissances relatives à la terminologie du milieu de pratique.
2-3	2.02	<i>Utiliser efficacement ses aptitudes de communication écrite.</i>			
				a	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de déterminer les besoins du lecteur en matière de communication écrite.

Pondération (%)	Code de l'indicateur	Compétences liées à la pratique	minimum 1 item	No. de l'indicateur	Indicateurs de performance
2-3	2.03	<i>Utiliser efficacement ses aptitudes de communication orale.</i>			
				a	Démontrer ses connaissances relatives aux éléments d'une communication orale efficace.
5-6	2.04	<i>Utiliser efficacement ses aptitudes interpersonnelles.</i>			
				a	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de l'écoute active.
				c	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de communiquer de manière respectueuse.
				e	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de communiquer avec empathie.
				g	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'établir de bonnes relations dans les communications.
				i	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'établir de bonnes relations dans les communications.
				k	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de négociation et de gestion de conflits.
5-6	2.05	<i>Contribuer à l'apprentissage des autres personnes.</i>			
				b	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'évaluer les connaissances acquises et les besoins d'apprentissage des autres personnes.
				d	Démontrer ses connaissances relatives aux stratégies pédagogiques pertinentes pour la pratique ainsi que leurs usages appropriés.
				f	Démontrer ses connaissances relatives aux ressources d'apprentissage ainsi que leurs usages appropriés dans la pratique.
				l	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'élaborer et d'offrir des séances de formation de groupe efficaces.

Pondération (%)	Code de l'indicateur	Compétences liées à la pratique	minimum 1 item	No. de l'indicateur	Indicateurs de performance
4-6	2.06	<i>Contribuer de façon productive au travail d'équipe et aux processus collaboratifs.</i>			
				b	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de contribuer de manière efficace aux connaissances propres à la diététique en contexte de pratique collaborative.
				d	Démontrer ses connaissances relatives aux scénarios où l'expertise d'autres professionnels de la santé constitue un élément clé dans la pratique de la diététique.
				h	Démontrer ses connaissances relatives aux principes du travail d'équipe et de la collaboration.
65 35.1%	3. Soins en nutrition <i>Fournir des services en vue de satisfaire les besoins des personnes en matière de soins en nutrition.</i>				
28-29	3.01	<i>Évaluer les risques et besoins en lien avec la nutrition.</i>			
				a	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de sélection et d'utilisation de stratégies de dépistage de risque nutritionnel.
			<i>o u i</i>	c	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'identifier les données pertinentes pour effectuer une évaluation nutritionnelle.
				d	Identifier les données d'évaluation pertinentes à recueillir.
				e	Démontrer ses connaissances relatives aux méthodes visant à obtenir la perspective de la clientèle, de la famille ou des autres intervenants pertinents.
				j	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens visant à obtenir et à interpréter les antécédents démographiques, psychosociaux et ayant trait au comportement en lien avec la santé.
				k	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de sélection des données pertinentes en matière d'antécédents démographiques, psychosociaux et ayant trait au comportement en lien avec la santé.

Pondération (%)	Code de l'indicateur	Compétences liées à la pratique	minimum 1 item	No. de l'indicateur	Indicateurs de performance
				m	Démontrer ses connaissances relatives aux principes visant à obtenir et à interpréter les données sur l'apport en aliments et en nutriments.
				n	Obtenir et interpréter les données sur l'apport en aliments et en nutriments
				p	Identifier les besoins d'apprentissage de la clientèle en matière d'aliments et de nutrition.
				q	Démontrer ses connaissances relatives aux principes visant à obtenir et à interpréter des données anthropométriques.
				r	Obtenir et interpréter les données anthropométriques
			o u i	s	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens visant à obtenir et à interpréter les données biochimiques et les procédures/examens médicaux.
				u	Obtenir et interpréter les données biochimiques et les résultats des procédures et examens médicaux.
				v	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens visant à obtenir et à interpréter l'information issue d'observations effectuées lors des repas et de l'alimentation.
				w	Obtenir et interpréter l'information issue d'observations effectuées lors des repas et de l'alimentation.
				x	Identifier les signes et les symptômes de carences ou d'excès de nutriments.
			o u i	y	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens visant à obtenir et à interpréter les données d'observations physiques en lien avec la nutrition.
			o u i	aa	Identifier les signes et les symptômes de la dysphagie.
				bb	Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'évaluation de la déglutition.
				dd	Démontrer ses connaissances relatives à la sélection et à l'utilisation des méthodes pour définir les besoins en énergie, en protéines, en liquides, en macronutriments, en microéléments, en électrolytes et en oligoéléments.

Pondération (%)	Code de l'indicateur	Compétences liées à la pratique	minimum 1 item	No. de l'indicateur	Indicateurs de performance
				ff	Définir les besoins nutritionnels des clients.
				hh	Intégrer les résultats d'évaluation en vue d'identifier les problèmes de nutrition
28-29	3.02	<i>Élaborer des plans de soins en nutrition</i>			
			o u i	a	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de priorisation des objectifs de soins en nutrition en fonction des risques et des ressources disponibles.
				c	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'identifier et de sélectionner les interventions nutritionnelles appropriées.
			o u i	e	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'identifier et de sélectionner les modifications appropriées à apporter à la texture des aliments et aux diètes thérapeutiques.
				g	Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'élaboration et de modification des plans de repas.
				i	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de sélection et d'utilisation de suppléments.
			o u i	j	Déterminer les besoins en supplémentation.
			o u i	k	Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'alimentation entérale.
			o u i	o	Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'alimentation parentérale.
				s	Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'élaboration d'un plan de soutien nutritionnel pour la clientèle.

Pondération (%)	Code de l'indicateur	Compétences liées à la pratique	minimum 1 item	No. de l'indicateur	Indicateurs de performance
				u	Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'élaboration d'un plan d'éducation pour la clientèle.
				w	Démontrer ses connaissances relatives aux stratégies de surveillance et d'évaluation des résultats d'un plan de soins en nutrition.
3-4	3.03	<i>Gérer la mise en œuvre de plans de soins en nutrition.</i>			
				c	Identifier les rôles des membres de l'équipe dans le soutien de la mise en œuvre du plan de soins.
5-6	3.04	<i>Évaluer et modifier le plan de soins en nutrition si nécessaire.</i>			
				b	Identifier les facteurs qui ont un impact sur l'atteinte des résultats.
				c	Identifier les changements nécessaires à apporter au plan de soins en nutrition.
28 15.1%	4. Santé publique et de la population <i>Promouvoir la santé nutritionnelle des groupes, des communautés et des populations.</i>				
14	4.01	<i>Évaluer les problèmes en lien avec les aliments et la nutrition des groupes, des communautés et des populations</i>			
				a	Démontrer ses connaissances relatives aux types et aux sources d'information pour évaluer les problèmes liés aux aliments et à la nutrition des groupes, des communautés et des populations.
				b	Identifier l'information nécessaire pour évaluer les problèmes liés aux aliments et à la nutrition des groupes, des communautés et des populations.
				c	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'identifier les intervenants clés et d'obtenir l'information pertinente.

Pondération (%)	Code de l'indicateur	Compétences liées à la pratique	minimum 1 item	No. de l'indicateur	Indicateurs de performance
				e	Démontrer ses connaissances relatives aux sources et aux méthodes visant à obtenir les données sur la surveillance et le suivi de la nutrition, et sur l'apport en aliments.
				g	Démontrer ses connaissances relatives aux sources et aux méthodes visant à obtenir des données sur l'état de santé.
				h	Obtenir et interpréter les données sur l'état de santé.
				i	Démontrer ses connaissances relatives aux sources et aux méthodes visant à obtenir de l'information sur les déterminants de la santé.
				k	Démontrer ses connaissances relatives aux sources et aux méthodes visant à obtenir l'information sur les systèmes et pratiques alimentaires.
				n	Identifier les ressources et actifs pertinents pour un groupe, une communauté ou une population.
				o	Démontrer ses connaissances relatives aux méthodes visant à intégrer les données issues de l'évaluation en vue d'établir les priorités en ce qui concerne les approches axées sur la santé de la population en lien avec les aliments et la nutrition.
				p	Intégrer les résultats issus de l'évaluation afin d'identifier les priorités en matière d'approches axées sur la santé de la population en lien avec les aliments et la nutrition.
6	4.02	<i>Élaborer un plan de santé de la population.</i>			
				b	Identifier les objectifs de santé de la population en lien avec les aliments et la nutrition.
				d	Identifier des stratégies appropriées visant à atteindre les objectifs de santé de la population.

Pondération (%)	Code de l'indicateur	Compétences liées à la pratique	minimum 1 item	No. de l'indicateur	Indicateurs de performance
4-5	4.03	<i>Mettre en œuvre un plan de santé de la population.</i>			
				a	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de coordonner et d'offrir des activités en lien avec la santé de la population.
4	4.04	<i>Évaluer et modifier le plan de santé de la population si nécessaire.</i>			
				a	Démontrer ses connaissances relatives aux processus et aux résultats employés afin d'évaluer l'efficacité des activités de santé de la population..
41 22%	5. Gestion <i>Gérer des programmes, des projets et des services en lien avec la diététique.</i>				
11	5.01 <i>Évaluer les forces et les besoins des programmes et services associés à la diététique.</i>				
				a	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de planification stratégique et opérationnelle.
				d	Identifier l'information pertinente pour l'évaluation.
				e	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens visant à identifier et à obtenir de l'information pertinente auprès des intervenants clés.
				g	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens visant à communiquer l'information financière et budgétaire.
				i	Démontrer ses connaissances relatives aux sources de données sur les normes et la conformité.
				k	Démontrer ses connaissances relatives aux sources d'information nutritionnelle, culturelle et physique, et aux autres renseignements démographiques sur la clientèle.

Pondération (%)	Code de l'indicateur	Compétences liées à la pratique	minimum 1 item	No. de l'indicateur	Indicateurs de performance
				m	Démontrer ses connaissances relatives aux sources d'information sur la satisfaction des intervenants.
				o	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de communiquer l'information sur la gestion des ressources humaines.
				s	Démontrer ses connaissances relatives aux principes visant à évaluer l'efficacité à atteindre les objectifs.
11	5.02	<i>Gérer des programmes et des projets.</i>			
				b	Identifier les objectifs appropriés pour un programme ou un projet.
				c	Identifier les stratégies visant à atteindre les objectifs d'un programme ou d'un projet.
				d	Démontrer ses connaissances relatives aux composantes typiques d'un plan d'action pour un programme ou un projet.
				f	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'établir le budget d'un programme ou d'un projet.
				h	Démontrer ses connaissances relatives aux responsabilités d'un chargé de programme ou de projet.
				k	Démontrer ses connaissances relatives aux besoins en matière d'information et aux stratégies d'orientation pour le personnel et les bénévoles.
				m	Démontrer ses connaissances relatives aux besoins du personnel et des bénévoles en matière de formation.
				o	Démontrer ses connaissances relatives aux activités de recrutement du personnel.
				q	Démontrer ses connaissances relatives aux activités de développement du personnel et de gestion du rendement.

Pondération (%)	Code de l'indicateur	Compétences liées à la pratique	minimum 1 item	No. de l'indicateur	Indicateurs de performance
				u	Démontrer ses connaissances relatives aux méthodes employées pour surveiller les dépenses de même que l'usage de l'équipement et du matériel..
19	5.03	<i>Gérer des services alimentaires.</i>			
				a	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de déterminer les besoins en matière de service alimentaire d'un groupe de clients.
				b	Identifier les besoins d'un groupe de clients en matière de services alimentaires en fonction de ses caractéristiques nutritionnelles, culturelles et physiques.
				d	Identifier les ressources humaines, financières et techniques nécessaires de même que l'équipement requis pour l'offre de services alimentaires.
			<i>o u i</i>	e	Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'élaboration et de modification de menus.
			<i>o u i</i>	g	Démontrer ses connaissances relatives aux processus propres aux activités d'achat, de réception, d'entreposage, de contrôle des stocks et de gestion des déchets pour les services alimentaires.
				i	Démontrer ses connaissances relatives à la production alimentaire et aux procédures de distribution dans les services alimentaires.
				m	Démontrer ses connaissances relatives aux approches de marketing des services alimentaires.

Annexe G Sujets de référence

La liste qui suit est liée à des questions qui testent les connaissances et le niveau de compréhension. Il ne s'agit pas d'une liste exhaustive. Prière de vous référer à la section des connaissances fondamentales dans les compétences intégrées pour l'enseignement et la pratique de la diététique (annexe B).

Les sujets traités peuvent se situer dans un grand nombre de cadres d'exercice, notamment :

Services de santé publique, agences de soins à domicile, centres de santé communautaire, hôpitaux, établissements de soins primaires/tertiaires, établissements de soins de longue durée et palliatifs, entreprises, gouvernements, organismes non gouvernementaux (p. ex. associations sans but lucratif), milieu syndiqué ou non syndiqué, cafétérias, banques alimentaires, garderies, restaurants, pratique privée, milieux de soins primaires, médecine familiale, entreprises pharmaceutiques et fabricants d'aliments.

Principes des communications et de l'éducation

- Communication : principes du counseling, communication formelle/informelle, directe/indirecte, verbale/non verbale, de groupe/individuelle, écrite.
- Éducation : mise en œuvre et évaluation, alphabétisation, médias de masse, principes pédagogiques.
- Facteurs influant sur l'éducation : culturels, religieux, holistiques/spirituels, alphabétisation, santé et théories du comportement.

Sciences de l'alimentation et de la nutrition

- Technologie alimentaire (p. ex., composition chimique des aliments, effets des modes de préparation des aliments sur leurs propriétés physiques et chimiques, agents de conservation, aliments fonctionnels, nutraceutiques).
- Principes fondamentaux de la nutrition humaine (p. ex., chimie, physiologie, métabolisme).
- Analyses de laboratoire et interprétation des données (p. ex., fonctions des indicateurs, signification/but des tests, portée clinique des examens suivants : hémoglobine, électrolytes, minéraux, glucose, lipoprotéines, hématocrites, HbA1C (hémoglobine glyquée A1C), teneur corpusculaire moyenne en hémoglobine (TCMH, en anglais MCHC), volume globulaire moyen (VGM, en anglais MCV), leucocytes, albumine, fonction hépatique, urée, créatinine, ferritine).
- Nutrition au cours du cycle de vie (p. ex., âge adulte, grossesse, allaitement, nourrisson, enfant d'âge préscolaire, enfant d'âge scolaire, adolescent, aîné)
- Normes nutritionnelles (p. ex., tableaux permettant d'évaluer la valeur énergétique, la teneur en protéines, les besoins de liquides ou la composition corporelle; techniques de collecte de données, critères d'évaluation du risque nutritionnel, évaluation nutritionnelle, évaluation nutritionnelle assistée par ordinateur, mesures anthropométriques, interactions médicaments-nutriments, évaluation biochimique, évaluation subjective globale, évaluation physique).
- Surveillance de la santé, de l'alimentation et de la nutrition de la population (p. ex., Enquête canadienne sur la santé dans les collectivités canadiennes, ESCC – Cycle 2.2, Nutrition, sondages sur la santé cardiaque).

Systèmes d'alimentation et de nutrition

- Systèmes de services alimentaires (p. ex., structure organisationnelle, aménagement de l'installation, relations avec les clients, hygiène, satisfaction).
- Distribution et service (p. ex., conventionnels vs liaison froide, option de l'équipement, centralisé par rapport à décentralisé).
- Planification des menus (p. ex., tendances de consommation, menus sélectifs vs non sélectifs, volume, durée du cycle, modification des menus : besoins spéciaux et thérapeutiques, considérations ethniques et religieuses).
- Approvisionnement (p. ex., normes d'achat, groupes d'achat/vendeurs primaires).
- Production (p. ex., flot, préparation d'aliments en grande quantité, standardisation de recettes, contrôle des portions, sous-traitance).
- Gestion de l'inventaire (p. ex., types, pourcentage de roulement)
- Systèmes informatiques (p. ex., bureau des régimes, gestion des menus)

Promotion de la santé/prévention des maladies

- Développement communautaire.
- Prévention de certaines maladies (p. ex., cancer, maladies du cœur, troubles de l'alimentation, VIH).
- Innocuité des aliments.
- Sécurité alimentaire.
- Principes de promotion de la santé (p.ex., coalitions, planification de programmes, marketing social).
- Gestion des programmes : planification, mise en œuvre, évaluation.

Gestion

- Gestion financière (p. ex., préparation du budget, recettes/dépenses, rentabilité, profits/pertes).
- Ressources humaines (p. ex., dotation, entrevues de sélection, orientation et formation, analyses de postes, Code des droits de la personne, normes d'emploi, résolution de conflits, relations de travail, horaires de travail, évaluation des employés, évaluation du rendement, contrôle de l'assiduité).
- Contrôles de surveillance (p. ex., prix des aliments au menu, indices de performance, jours-repas, informatique [terminaux de points de vente], chiffriers).
- Processus de vente (p. ex., clientèle cible, analyse des ventes, gestion des comptes, développement de l'entreprise).

Soins nutritionnels

Pour chaque maladie/état de santé :

- Critères diagnostiques, le cas échéant
- Effet sur la nutrition
- Justification des soins nutritionnels
- Choix du régime en fonction de la maladie et du traitement
- Effets du traitement (nutritionnel/pharmaceutique/médical/social)
- Suivi et évaluation de la thérapie
- Maladies cardiovasculaires (p. ex., athérosclérose, hyperlipidémie, maladie coronarienne, hypertension).
- Diabète (p. ex., type 1 et type 2, diabète gestationnel).
- Troubles de l'alimentation (p. ex., obésité, anorexie, boulimie).

Annexe G Sujets de référence

- Allergies/intolérances alimentaires.
- Troubles et maladies du tractus gastro-intestinal (GI) (p. ex., troubles de la déglutition, reflux, ulcère gastroduodéal, côlon irritable, colite ulcéreuse, syndrome de chasse gastrique, maladie de Crohn, maladie cœliaque), pancréatite, constipation/diarrhée.
- Maladies du foie.
- Hyper/hypométabolisme (p. ex., inanition, réponse métabolique à l'inanition, traumatismes, stress, brûlures, thyroïdite).
- Hypoglycémie/hyperglycémie.
- Immunosuppression (VIH/SIDA).
- Nutrition et style de vie (p. ex., sports, végétarisme, condition socioéconomique, soins alternatifs/complémentaires).
- Santé mentale (p. ex., problèmes au niveau de l'apport alimentaire, interactions médicaments-aliments).
- Malnutrition au niveau des micronutriments : indices et effets.
- Troubles et lésions neurologiques (p. ex., AVC) dysphagie, démence dégénérative et immobilité.
- Alimentation entérale et parentérale (p. ex., APT, spécifications des produits, voies d'administration et suivi), alimentation de transition.
- Ostéoporose.
- Obésité.
- Oncologie, soins palliatifs.
- Malnutrition protéino-énergétique : indices et effets (p. ex., retard staturo-pondéral), réalimentation après un jeûne (œdème idiopathique).
- Maladies rénales (p. ex., syndrome néphrotique, hémodialyse, dialyse péritonéale continue ambulatoire [DPCA], insuffisance rénale aiguë, maladie rénale en phase terminale, insuffisance rénale précoce).
- Maladies respiratoires (p. ex., broncho-pneumopathie chronique obstructive [BPCO], fibrose kystique).

Politiques et normes

- Code de déontologie des Diététistes du Canada.
- Documentation.
- Éducation nutritionnelle : politiques et lignes directrices en matière de nutrition (consulter le site Web de Santé Canada).
- Normes nutritionnelles (ANREF, Guide alimentaire canadien).
- Lignes directrices de l'exercice (p. ex., questions éthiques/juridiques, communication d'informations/respect de la confidentialité avec les collègues).
- Normes professionnelles/cadre d'exercice (p. ex., éthique [alimentation en phase terminale], obtention d'un consentement, prévention des abus).
- Politiques publiques (étiquetage nutritionnel).
- Assurance de la qualité : outils, processus, indices, systèmes (p. ex., Analyse des risques et maîtrise des points critiques [ARMPC, en anglais HACCP], ACQ [amélioration continue de la qualité]/qualité totale, gestion du risque).

Annexe G

Sujets de référence

Recherche

- Recherches en consommation.
- Études de marché (p. ex., satisfaction de la clientèle, produits dérivés, les 4 p du marketing : produit, prix, distribution « place », communication « promotion »).
- Recherche fondée sur l'exercice.
- Processus de recherche (p. ex., examen critique de la littérature, évaluation des besoins, sondages, échantillonnage, conception d'une enquête, fiabilité et validité des mesures, analyse et interprétation des données).

Annexe H Exemples de questions

CAS 1 (les questions 1 à 4 se rapportent à ce cas)

Une diététiste est chargée d'examiner le menu « purée » d'un établissement de soins de longue durée. Elle doit aussi fournir des recommandations sur l'utilisation de produits commerciaux dans le but de réduire les préoccupations entourant le menu « purée ». Le menu « purée » non sélectif actuel fournit 30-35 g de protéines et 6 800-9 200 kJ (1 600-2 200 kcal) par jour. En outre, les pensionnaires reçoivent trois collations entre les repas. La dernière vérification a révélé qu'ils refusaient, dans 40 % des cas, les collations qui leur étaient servies.

1. Quel est le problème principal du menu « purée »?

1. Valeur énergétique inadéquate
2. Teneur en protéines inadéquate
3. Nombre inadéquat de repas
4. Nombre inadéquat de collations

2. Quelle mesure la diététiste doit-elle prendre en premier lieu relativement aux collations refusées?

1. Organiser une dégustation de différentes collations avec les pensionnaires
2. Discuter des solutions possibles avec le conseil de l'établissement
3. Collaborer avec les pensionnaires pour déterminer le problème
4. Éliminer les collations et augmenter les portions aux repas

3. La diététiste recommande d'essayer des mets commerciaux en purée pendant un mois. Ils seront évalués en fonction de nombreux facteurs au cours de cette période. Quel est le facteur le plus important que la diététiste doit considérer?

1. Les économies sur les heures de travail de la main-d'œuvre
2. L'espace de réfrigération et de congélation
3. L'acceptation des mets par les pensionnaires
4. Le coût des mets commerciaux en purée

4. Quelle action la diététiste doit-elle recommander pour pouvoir procéder à cet essai?

1. Demander au représentant du fabricant de coordonner l'essai
2. Rencontrer le personnel pour discuter des nouveaux produits et de leur mode de préparation
3. Montrer à une superviseure comment tester les nouveaux mets
4. Communiquer avec le département de santé publique et aviser le personnel des soins infirmiers pour tenter d'obtenir un consensus à cet égard

FIN DU CAS 1

Annexe H Exemples de questions

CAS 2 (les questions 5 à 10 se rapportent à ce cas)

Un client âgé de 25 ans qui souffre de paralysie cérébrale vit dans un foyer d'accueil. Ses fonctions motrices, mentales et de communication sont partiellement diminuées. Un diagnostic d'insuffisance rénale terminale (IRT, ESRD en anglais) vient d'être posé. La diététiste est consultée car le client commencera prochainement la dialyse.

5. Quelle est la différence entre le régime alimentaire pour l'insuffisance rénale terminale (IRT) et celui pour la dialyse rénale?

1. L'apport de protéines recommandé est plus faible pour l'IRT que pour la dialyse
2. L'apport de protéines recommandé est plus élevé pour l'IRT que pour la dialyse
3. L'apport énergétique recommandé pour l'IRT est plus faible que pour la dialyse
4. L'apport énergétique recommandé pour l'IRT est plus élevé que pour la dialyse

6. En plus de l'équipe de néphrologie et de l'administrateur du centre d'accueil, qui faut-il consulter pour décider du type de dialyse à offrir à ce client?

1. Le client et sa famille
2. Le mandataire désigné du client
3. La famille du client et le mandataire désigné du client
4. Le client et le mandataire désigné de l'hôpital

7. Si le client est soumis à une hémodialyse, lesquels des troubles suivants la diététiste doit-elle envisager à long terme?

1. Hypokaliémie et hyperphosphatémie
2. Dyslipidémie et ostéodystrophie
3. Hyperkaliémie et hypophosphatémie
4. Hypotension et diabète

8. On sait que le client consomme beaucoup de légumes et de fruits frais. Laquelle des complications suivantes pourrait résulter de telles habitudes alimentaires?

1. Hyperkaliémie
2. Hyperphosphatémie
3. Hyponatrémie
4. Hypomagnésémie

Annexe H Exemples de questions

9. L'administrateur du centre d'accueil téléphone à la diététiste pour l'aviser que le client consomme souvent des croustilles de pommes de terre. Il fait un peu d'œdème et sa tension artérielle est à la hausse. Que devrait faire la diététiste?

1. Rappeler au client l'importance du plan alimentaire
2. Expliquer à l'administrateur qu'elle a déjà enseigné le régime au client
3. Demander au superviseur du service alimentaire de surveiller la santé du client
4. Rencontrer le client et son mandataire désigné pour discuter de la situation

10. Un mois plus tard, le client est en hémodialyse. Lorsqu'il se présente à sa séance de dialyse, on observe un gain de poids qui dépasse de 2 kg la limite autorisée. Son taux de sodium sérique est normal. Quelle est la cause alimentaire la plus probable de son gain de poids?

1. Trop de phosphore et de potassium
2. Trop de liquides et de potassium
3. Trop de magnésium et de chlorure
4. Trop de liquides et de sodium

FIN DU CAS 2

Annexe H Exemples de questions

CAS 3 (les questions 11 à 14 se rapportent à ce cas)

Une femme âgée de 45 ans est orientée vers la diététiste parce qu'elle a un taux élevé de cholestérol et de triglycérides sériques. Sa mère et sa sœur sont toutes les deux décédées d'une insuffisance cardiaque. Elle fume, a un surpoids de 20 kg et est inactive. Ces dernières années, elle a suivi plusieurs régimes bas en glucides et riches en protéines qui lui ont fait perdre du poids à court terme.

11. Au cours du premier entretien, quand la diététiste lui demande si elle est prête à changer son mode de vie, elle répond « j'ai essayé plusieurs fois de perdre du poids mais ça n'a pas marché. Mon mode de vie n'a rien à voir avec mes problèmes cardiaques. C'est génétique ». À quel stade du changement la cliente se trouve-t-elle?

1. Précontemplation
2. Contemplation
3. Préparation
4. Action

12. La cliente revient voir la diététiste au bout de plusieurs mois. Elle souffre d'angine et est clairement effrayée. Elle dit « je ferai n'importe quoi pour ne pas mourir comme ma sœur et ma mère ». Que devrait faire la diététiste en premier lieu?

1. Relever les obstacles potentiels au changement
2. Inscrire la cliente à des séances collectives de santé du cœur
3. L'aider à établir des buts pour l'avenir
4. Discuter de stratégies pour éviter les rechutes

13. Quelle mesure anthropométrique prédirait le mieux le risque de cardiopathie pour la cliente?

1. Pourcentage du poids corporel idéal
2. Pourcentage du poids corporel habituel
3. Tour de taille
4. Épaisseur des plis cutanés

14. Au bout d'un an, la cliente a atteint ses buts qui étaient de réduire le cholestérol et les triglycérides sériques en effectuant une combinaison de changements du mode de vie. Elle dit qu'elle a arrêté de fumer, qu'elle fait de la marche tous les jours et suit un régime alimentaire sain, mais qu'elle est déçue car elle n'a perdu que 5 kg. Elle veut reprendre un régime alimentaire pauvre en glucides et riche en protéines pour perdre davantage de poids. Quelle serait la meilleure approche de la diététiste?

1. Remanier son plan alimentaire pour limiter l'apport de glucides à 60 g par jour
2. Renforcer ses changements positifs de mode de vie
3. L'aider à concevoir un programme d'exercice en utilisant des poids
4. Réévaluer son plan de soins nutritionnels

FIN DU CAS 3

Annexe H Exemples de questions

CAS 4 (les questions 15 à 19 se rapportent à ce cas)

Une femme âgée de 45 ans qui a un cancer ovarien reçoit des traitements de radiothérapie. Elle est admise à l'hôpital pour une fistule gastro-intestinale distale à haut débit. Elle a perdu 15 kg au cours des quatre derniers mois.

15. Quelle intervention nutritionnelle la diététiste devrait-elle recommander?

1. Des liquides clairs pour réduire les résidus
2. L'alimentation par sonde nasogastrique pour répondre aux besoins nutritionnels estimés
3. La nutrition parentérale (NP) pour répondre aux besoins nutritionnels estimés
4. L'alimentation entérale élémentaire pour réduire les résidus

16. La cliente est à risque de syndrome de réalimentation. Quelles anomalies des électrolytes sont présentes dans ce syndrome?

1. Hyponatrémie et hypophosphatémie
2. Hypernatrémie et hyperphosphatémie
3. Hypophosphatémie et hypokaliémie
4. Hypophosphatémie et hyperkaliémie

17. La diététiste remarque que le sodium sérique de la cliente est au-dessus de la normale. Quelle est la cause la plus probable?

1. Surhydratation
2. Utilisation de diurétiques
3. Apport inapproprié en sodium
4. Déshydratation

18. La fistule est guérie et le médecin demande à la diététiste de réévaluer la cliente. Que devrait recommander la diététiste?

1. Commencer un soutien nutritionnel
2. Commencer un plan de repas régulier
3. Commencer les liquides clairs
4. Commencer un plan alimentaire pauvre en fibres

19. La cliente suit maintenant un plan alimentaire régulier et la diététiste veut déterminer s'il répond à ses besoins nutritionnels. Quelle méthode la diététiste utiliserait-elle pour estimer l'apport habituel de la cliente?

1. Obtenir un journal alimentaire de trois jours
2. Observer la cliente à l'heure des repas
3. Effectuer un rappel alimentaire de 24 heures
4. Demander les commentaires du personnel infirmier sur l'apport de la cliente

FIN DU CAS 4

Annexe H Exemples de questions

QUESTIONS INDÉPENDANTES

20. Une femme âgée de 83 ans est admise à l'hôpital pour essoufflement, nausées, vomissements et ascite. Elle affirme qu'elle a récemment pris 7 kg en peu de temps (taille : 160 cm; poids actuel : 67 kg). Lors de l'admission, les analyses de laboratoire ont révélé un faible taux d'albumine sérique et une fonction hépatique normale. Son alimentation fournit environ 6 800 kJ (1 600 kcal) et 60 g de protéines. Quelle conclusion la diététiste doit-elle tirer à partir de ces données?

1. Le gain de poids est un indicateur positif de l'amélioration de l'état nutritionnel
2. Le gain de poids récent reflète une augmentation de l'apport oral
3. Le faible taux d'albumine sérique est dû à la faible teneur en protéines du régime
4. Le gain de poids récent est relié au faible taux d'albumine sérique

21. Un client est orienté vers une diététiste pour une première consultation concernant son intolérance au lactose. Le formulaire de recommandation indique qu'il est inquiet et plutôt réticent à parler de ses symptômes. Quelle intervention serait la plus efficace lors de cette consultation?

1. Lui poser des questions afin d'évaluer ses réponses verbales et non verbales
2. Lui demander de noter ses symptômes et de les envoyer par courriel avant son prochain rendez-vous
3. Lui fournir une liste de produits sans lactose
4. Indiquer les changements qu'il doit apporter à son alimentation

22. Un objectif d'un programme de nutrition d'une école secondaire est d'augmenter la consommation quotidienne de légumes et de fruits. Quel outil la diététiste utilisera-t-elle pour évaluer le changement de comportement?

1. Questionnaire de fréquence de consommation alimentaire
2. Journal alimentaire de trois jours
3. Questionnaire avant et après le programme
4. Groupes de discussion thématique (*en anglais : focus group*)

23. Quels sont les symptômes caractéristiques de la boulimie?

1. Callosités aux articulations, réticence à discuter de l'apport alimentaire, aménorrhée
2. Érosion de l'émail dentaire, callosités aux articulations, détresse psychologique
3. Hypertension, faible glycémie, antécédents de fluctuations du poids
4. Acidocétose, hypotension, œdème

24. La diététiste d'un établissement de soins de longue durée remarque que le cuisinier dépose un plateau de sandwiches aux œufs frais sur le comptoir. Une heure plus tard, les sandwiches n'ont toujours pas été placés au réfrigérateur. Selon les lignes directrices sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (ARMPC, en anglais HACCP), quelle devrait être la première intervention de la diététiste?

1. Demander au cuisinier à quel moment les sandwiches ont été préparés
2. Vérifier la température des sandwiches
3. Jeter les sandwiches et les remplacer par des sandwiches frais
4. Réfrigérer les sandwiches en attendant qu'ils soient servis

Annexe H Exemples de questions

25. Une diététiste prépare des documents éducatifs pour un programme de promotion de la santé en milieu de travail. Elle veut s'assurer que le public-cible comprend bien les messages. Certains participants proviennent de diverses minorités ethniques et leur degré d'alphabétisation varie. Quelle serait la meilleure stratégie à adopter par cette diététiste?

1. Organiser un groupe de discussion thématique (*focus group*) avec un échantillon de participants pour tester le matériel pédagogique
2. Distribuer un questionnaire à la fin du programme pour évaluer la compréhension
3. Utiliser des images, des graphiques et des diagrammes pour illustrer le texte
4. Évaluer et réviser au besoin la documentation pour que le niveau de lecture corresponde à celui d'élèves de 6^e année

26. Une jeune fille âgée de 13 ans est orientée vers la diététiste parce qu'elle refuse de consommer des produits laitiers, car elle pense qu'ils font engraisser. Que devrait faire la diététiste en premier lieu?

1. Suggérer un supplément quotidien de calcium et de vitamine D
2. Passer en revue la teneur en calories et en gras des produits laitiers
3. Déterminer pourquoi la cliente craint de prendre du poids
4. Vérifier son IMC afin de déterminer s'il se situe dans une échelle de poids sain

27. Un groupe de personnes vivant indépendamment dans une résidence pour personnes âgées demande à la diététiste communautaire des renseignements sur l'achat et la préparation des aliments pour une seule personne. Que devrait faire la diététiste en premier lieu?

1. Parler avec les résidents de leurs pratiques actuelles d'achat et de préparation des aliments
2. Organiser une visite à l'épicerie afin de montrer aux résidents certains plats vendus en portions individuelles qu'ils pourraient acheter
3. Effectuer un sondage écrit auprès des résidents afin de déterminer leurs préférences alimentaires et leurs connaissances en nutrition
4. Organiser des cours de cuisine à la résidence pour personnes âgées

28. Un bébé âgé de trois mois allaité au sein est orienté vers une diététiste. Son poids se situe au 3^e percentile et sa taille au 40^e percentile. Aucun problème médical n'est signalé. Sa mère indique qu'il boit fréquemment et qu'il faut changer sa couche quatre fois par jour. Que devrait faire la diététiste en premier lieu?

1. Conseiller à la mère d'allaiter plus fréquemment son bébé
2. Orienter la mère vers un groupe de soutien en matière d'allaitement maternel
3. Obtenir davantage de renseignements sur le nombre et la durée des tétées quotidiennes
4. Suggérer à la mère d'utiliser une préparation lactée pour nourrissons afin de compléter l'allaitement maternel

29. Une diététiste en santé communautaire débute son travail avec le Programme canadien de nutrition prénatale dans une communauté des Premières nations. Un objectif du programme est d'augmenter le taux d'allaitement. Quelle étape initiale devrait entreprendre la diététiste?

1. Souligner les avantages de l'allaitement maternel pour la santé, à l'aide de matériel visuel
2. Aider les femmes à comparer le coût des préparations pour nourrissons à celui de l'allaitement maternel
3. Discuter avec chaque femme de la méthode d'alimentation envisagée pour son bébé
4. Discuter des avantages pratiques de l'allaitement maternel pour les mères

Annexe H Exemples de questions

30. Un client atteint d'un cancer de l'intestin se remet de l'opération au cours de laquelle on lui a enlevé la majeure partie du côlon. Quelle devrait être la principale préoccupation de la diététiste relativement à ce patient?

1. Perte accrue de calcium
2. Réduction de l'absorption de vitamine B₁₂
3. Réduction de l'absorption des vitamines liposolubles
4. Perte accrue de liquides et d'électrolytes

31. Une femme âgée de 45 ans en hémodialyse pour insuffisance rénale chronique est orientée vers une diététiste pour une évaluation nutritionnelle. Elle est sédentaire, son poids est stable à 55 kg et son IMC est de 20. Elle consomme environ 7 500 kJ (1 800 kcal) et 45 g de protéines par jour. Quel sujet la diététiste devrait-elle aborder tout d'abord?

1. Le niveau d'activité
2. L'apport de protéines
3. L'apport énergétique
4. Le poids corporel

32. Une résidence pour personnes âgées de 200 lits a embauché une diététiste-conseil pour offrir des services de nutrition clinique. En faisant le tour du service alimentaire pour recueillir des données, elle remarque un employé en train de placer un bol de 20 L de pouding chaud au réfrigérateur pour le faire refroidir. Que devrait-elle faire en premier lieu?

1. Suggérer à la superviseure du service alimentaire d'utiliser du pouding instantané qui n'a pas besoin d'être chauffé
2. Préparer un rapport de l'incident et surveiller les techniques de manipulation des aliments utilisées par le personnel
3. Recommander une formation supplémentaire du personnel en matière de manipulation sécuritaire des aliments
4. Informer la superviseure du service alimentaire afin qu'elle prenne les mesures nécessaires relativement à la manipulation du pouding

33. La diététiste entreprend une campagne pour promouvoir des saines pratiques de manutention des aliments pendant la saison des barbecues en distribuant un dépliant sur le sujet. Elle a l'intention d'évaluer la campagne en communiquant avec un échantillon de personnes qui ont reçu le dépliant. Quel élément indiquerait le mieux que la campagne a réussi?

1. La réduction du nombre de victimes d'intoxication alimentaire
2. Le nombre de personnes qui rapportent avoir changé leurs pratiques de manipulation des aliments après avoir lu le dépliant
3. L'augmentation du nombre de personnes qui emploient des saines pratiques de manutention des aliments
4. Le nombre de personnes qui rapportent avoir lu le dépliant

Annexe H Exemples de questions

34. La diététiste d'un grand club de santé désire offrir des cours sur la santé cardiaque payable à chaque séance. Le directeur doute que les membres souhaitent avoir ce type de cours. Quel est le meilleur moyen que la diététiste pourrait utiliser pour évaluer la demande actuelle à cet égard?

1. Interviewer les moniteurs de conditionnement physique et les entraîneurs personnels pour connaître les besoins des membres
2. Organiser un groupe de discussion thématique avec les membres du club
3. Offrir une séance d'information aux membres intéressés du club
4. Effectuer un sondage à l'aide d'un questionnaire auprès de tous les membres du club

35. La diététiste-conseil d'un centre de détention pour femmes est chargée d'instaurer un système d'inventaire perpétuel dans la cuisine. Quel est le plus grand avantage de ce système?

1. Il permet d'obtenir un compte à jour de tous les produits alimentaires
2. On dispose de cartes séparées pour chacun des produits alimentaires disponibles
3. Il est facile de compter les produits alimentaires une fois par mois
4. La liste des produits alimentaires est dressée en ordre alphabétique

36. Un groupe de femmes qui essaient de perdre du poids veut se renseigner sur la composition et l'étiquetage nutritionnel afin d'acheter des produits faibles en énergie. Quelle est l'activité la plus utile que la diététiste pourrait organiser pour ces clientes?

1. Une visite à l'épicerie suivie d'une discussion sur leurs questions
2. Les orienter vers le site Web de Santé Canada pour obtenir des renseignements sur l'étiquetage nutritionnel
3. Une dégustation de divers produits faibles en énergie
4. Une présentation sur la saine alimentation et l'activité physique

37. L'équipe de soins d'un centre de santé communautaire des Premières nations est à la phase initiale de l'élaboration d'un plan visant à réduire les facteurs de risque du diabète de type 2 chez les femmes âgées de 20 à 50 ans. Quelle activité l'équipe doit entreprendre en premier?

1. Dépister les femmes à haut risque à l'aide des valeurs de glycémie
2. Travailler avec un groupe local de femmes pour identifier les enjeux
3. Offrir des ateliers de nutrition et de conditionnement physique chaque soir de la semaine
4. Commencer un bulletin d'information que le centre distribuera aux femmes

38. Un client est orienté vers une diététiste parce qu'il doit augmenter son poids. L'un des buts fixés avec la diététiste consiste à boire chaque jour deux portions de supplément liquide riche en énergie. Trois semaines plus tard, le client a toujours le même poids et dit qu'il n'a consommé aucun supplément. Que devrait faire la diététiste en premier lieu?

1. Passer en revue les buts et rappeler gentiment au client de prendre le supplément prévu
2. Fixer de nouveaux buts en collaboration avec le client
3. Recommander un supplément d'une saveur différente
4. Recommander des aliments plus agréables comme des biscuits et des fruits

Annexe H Exemples de questions

39. Lors d'un projet mené dans le cadre du mois de la nutrition, une diététiste qui gère une cafétéria d'école secondaire offre chaque jour au menu un mets faible en lipides à prix spécial. Les prix avantageux et les affiches attrayantes n'ont pas réussi à promouvoir les ventes. Que devrait faire la diététiste?

1. Cesser d'offrir les mets faibles en lipides
2. Réviser les prix de tous les éléments du menu
3. Supprimer les aliments frits du menu
4. Examiner avec les élèves la possibilité d'offrir d'autres mets faibles en lipides

40. La diététiste a été chargée d'élaborer un plan de cours sur l'importance du petit déjeuner à l'intention d'élèves de 3^e année. Ce cours sera dispensé par les enseignants. Que devrait faire la diététiste en premier lieu?

1. Définir des objectifs d'apprentissage après discussion avec le personnel enseignant
2. Élaborer des activités d'apprentissage adaptées à des enfants de 3^e année
3. Identifier des jeux informatiques qui plaisent aux enfants de 3^e année
4. Effectuer un sondage pour vérifier ce que les enseignants de la 3^e année consomment au petit déjeuner

41. Une diététiste-conseil travaille avec un centre communautaire qui offre un programme parascolaire pour des filles âgées de 12 à 14 ans. Plusieurs d'entre-elles ont récemment décidé de devenir végétariennes. La coordonnatrice du programme craint que ces filles n'aient pas suffisamment d'information sur ce choix et elle demande à la diététiste d'aider à aborder cette situation. Quelle approche devrait adopter la diététiste?

1. Fournir des collations végétariennes aux filles
2. Concevoir des cours de cuisine interactifs pour le groupe
3. Revoir avec la coordonnatrice les substituts de viande riches en fer
4. Fournir à la coordonnatrice des ressources sur le régime végétalien

42. Un client atteint d'hyperlipidémie a réussi à suivre la recommandation de la diététiste d'augmenter son apport en fibres solubles au cours des trois derniers mois. Pour quel marqueur sérique de l'hyperlipidémie la diététiste devrait-elle s'attendre à voir la plus grande réduction?

1. Les triglycérides
2. Le cholestérol LDL
3. Le cholestérol HDL
4. Le cholestérol total

43. Un comité du bien-être au travail demande à une diététiste de l'aider à promouvoir l'alimentation saine auprès des employés. Quelle est l'approche la plus susceptible d'encourager les changements de comportement à long terme qui amélioreront l'alimentation saine sur le lieu de travail?

1. Offrir à tous les employés une formation en cours d'emploi sur l'alimentation saine
2. Remettre aux employés des fiches de renseignements et des brochures sur l'alimentation saine
3. Élaborer des politiques qui prônent la saine alimentation au travail
4. Remettre aux gestionnaires des données qui confirment les bienfaits de l'alimentation saine

Annexe H Exemples de questions

44. Au retour d'une visite dans une école, une infirmière de santé publique informe la diététiste qu'une enseignante de la 6^e année utilise le guide alimentaire américain pour enseigner la saine alimentation. Que devrait faire la diététiste?

1. Envoyer l'affiche du Guide alimentaire canadien à l'enseignante
2. Communiquer avec l'enseignante pour discuter du Guide alimentaire canadien
3. Élaborer une trousse éducationnelle adaptée à l'année d'études pour promouvoir le Guide alimentaire canadien
4. Signaler la pratique inappropriée à la direction de l'école

45. La diététiste du service alimentaire reçoit plusieurs plaintes concernant un employé. C'est un bon employé mais il perd son sens du professionnalisme et est sur la défensive quand il est stressé. Que devrait faire la diététiste en premier lieu?

1. Lui remettre un avertissement écrit
2. Alléger sa charge de travail
3. Le transférer dans un autre département
4. Le rencontrer pour trouver une solution

46. Un client admis récemment dans un établissement de soins de longue durée refuse de manger depuis trois jours, mais est autrement en bonne santé. Sa famille exprime ses inquiétudes et insiste pour que la diététiste « fasse quelque chose ». Quelle serait la première mesure que la diététiste devrait prendre?

1. Discuter du refus de manger avec le client et les membres de l'équipe
2. Encourager la famille à exprimer ses inquiétudes au client
3. Recommander de commencer l'alimentation entérale si le client continue de refuser de s'alimenter
4. Consulter le médecin pour obtenir son avis sur la raison de ce comportement

47. La diététiste aimerait déterminer si les clients alimentés par sonde pendant de longues périodes de temps ont besoin de suppléments de vitamines et de minéraux. Quelle serait la première étape?

1. Comparer les nutriments fournis par le volume de la préparation donnée avec les ANREF
2. Prendre des mesures anthropométriques
3. Vérifier s'il existe des signes cliniques de déficiences
4. Surveiller les mesures biochimiques

RÉPONSES

CAS 1

**Q1 Compétence : SOINS EN NUTRITION
DÉMONSTRER LA COMPRÉHENSION DES CONNAISSANCES**

3.01hh – Intégrer les résultats d'évaluation en vue d'identifier les problèmes de nutrition.

- Choix 1. La valeur énergétique du régime est conforme aux recommandations destinées aux aînés.
Choix 2. De 30 à 40 g de protéines ne suffisent pas. On recommande de 54 à 73 g de protéines par jour ou 10 à 15 % de l'énergie provenant des protéines chez les personnes âgées.
Choix 3. Il est acceptable de servir trois repas par jour, surtout quand trois collations sont aussi offertes entre les repas.
Choix 4. Il est acceptable de servir trois collations par jour; c'est une pratique normale.

**Q2 Compétence : GESTION
DÉMONSTRER LA COMPRÉHENSION DES CONNAISSANCES**

1.07c - Déterminer les perspectives et les besoins des clients.

- Choix 1. Quoique cette démarche puisse être appropriée plus tard, elle ne met pas en évidence la cause du problème, ce qui devrait être la première étape.
Choix 2. Le conseil de la résidence ne connaît peut-être pas toutes les raisons pour lesquelles les pensionnaires n'acceptent pas les collations. Identique au choix 1.
Choix 3. On obtiendra des données plus précises en consultant directement les clients. Cela permettra d'analyser le problème.
Option 4. Dans le domaine des soins de longue durée, il n'est pas approprié d'éliminer les collations et d'augmenter les portions des repas. Les pensionnaires peuvent habituellement manger de petites quantités à la fois; c'est pourquoi il leur faut de petits repas fréquents.

**Q3 Compétence : PRATIQUE PROFESSIONNELLE
EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET
APPLIQUANT LES CONNAISSANCES**

1.07d – Intégrer les perspectives et les besoins des clients dans ses activités pratiques.

- Choix 1. Les économies de main-d'œuvre sont importantes, mais il n'y aura ni économies, ni service de qualité si les clients ne consomment pas le produit ou demandent de le remplacer par un autre.
Choix 2. L'espace d'entreposage n'entre pas en ligne de compte si les pensionnaires n'acceptent pas le produit.
Choix 3. L'acceptation du produit alimentaire par les pensionnaires est le facteur le plus important à considérer dans le choix des éléments du menu. Si les clients ne sont pas satisfaits, les autres facteurs importent peu. Le produit ne sera pas consommé et l'état nutritionnel pourrait être compromis.
Choix 4. Même si le coût des produits est une considération importante, on ne pourra pas réaliser d'économie si les pensionnaires ne consomment pas les produits et/ou demandent de les remplacer par d'autres.

Annexe H Exemples de questions

Q4 Compétence : GESTION EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET APPLIQUANT LES CONNAISSANCES

5.01e - Démontrer ses connaissances relatives aux moyens visant à identifier et à obtenir de l'information pertinente auprès des intervenants clés.

- Choix 1. Le personnel est plus au courant du mode de fonctionnement de la cuisine; il est moins subjectif et plus apte à définir les véritables enjeux qu'un représentant.
- Choix 2.** **La façon la plus appropriée de débiter un essai consiste à discuter avec les utilisateurs (c.-à-d. le personnel chargé de préparer les produits) des produits à l'essai et des changements à apporter au niveau de la routine du travail.**
- Choix 3. Même si la superviseure devrait être au courant des changements à apporter au niveau des tâches, le personnel qui préparera les produits au cours de l'essai devrait être chargé d'en faire l'évaluation complète.
- Choix 4. Ce groupe ne représente ni les consommateurs, ni les utilisateurs. La diététiste pourrait quand même essayer de recueillir les commentaires des services infirmiers sur la satisfaction des clients dans le cadre de l'essai.

CAS 2

Q5 Compétence : SOINS EN NUTRITION DÉMONTRER DES CONNAISSANCES GÉNÉRALES

3.02c – Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'identifier et de sélectionner les interventions nutritionnelles appropriées.

- Choix 1.** **L'apport de protéines est plus faible pendant la pré-dialyse, car les reins ne sont pas en mesure de filtrer les molécules des protéines. Étant donné que la dialyse favorise ce processus, on peut permettre un apport plus élevé de protéines.**
- Choix 2. Voir choix 1.
- Choix 3. La fonction rénale n'influence pas l'apport énergétique.
- Choix 4. Identique à 3.

Q6 Compétence : SOINS EN NUTRITION EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET APPLIQUANT LES CONNAISSANCES

3.01e – Démontrer ses connaissances relatives aux méthodes visant à obtenir la perspective de la clientèle, de la famille ou des autres intervenants pertinents.

- Choix 1. Il est possible que le client puisse être en mesure de participer à la prise de décision mais avoir besoin qu'un mandataire désigné soit présent parce que la paralysie cérébrale réduit ses facultés mentales et de communication. La famille du client n'est pas nécessairement le mandataire désigné.
- Choix 2. Le client pourrait être encore en mesure de prendre part aux décisions qui touchent son état de santé, mais il a été exclu.
- Choix 3. Identique à 2.
- Choix 4.** **Le client pourrait être encore en mesure de prendre part aux décisions, mais la présence d'un mandataire désigné sera nécessaire.**

Annexe H Exemples de questions

Q7 Compétence: SOINS EN NUTRITION

DÉMONTRER LA COMPRÉHENSION DES CONNAISSANCES

3.02w - Démontrer ses connaissances relatives aux stratégies de surveillance et d'évaluation des résultats d'un plan de soins en nutrition.

Choix 1. L'hyperphosphatémie devrait être surveillée, mais il faut envisager l'hyperkaliémie (et non pas l'hypokaliémie) à long terme.

Choix 2. L'athérosclérose est la cause de décès la plus fréquente chez les patients en hémodialyse à long terme. L'ostéodystrophie peut être causée par l'hyperphosphatémie qui résorbe le calcium présent dans les os.

Choix 3. L'hyperkaliémie devrait être surveillée, mais il faut surtout surveiller l'hyperphosphatémie (et non l'hypophosphatémie).

Choix 4. L'hypertension et le diabète devraient être surveillés, mais pas l'hypotension.

Q8 Compétence : SOINS EN NUTRITION

DÉMONTRER LA COMPRÉHENSION DES CONNAISSANCES

3.01n - Obtenir et interpréter les données sur l'apport en aliments et en nutriments.

Choix 1. Les légumes et les fruits sont riches en potassium et peuvent causer l'hyperkaliémie.

Choix 2. Les légumes et les fruits ne sont pas riches en phosphore.

Choix 3. Bien que les légumes et les fruits soient pauvres en sodium, ils ne causent pas l'hyponatrémie.

Choix 4. Les légumes et les fruits sont une source de magnésium et ne causent donc pas l'hypomagnésémie.

Q9 Compétence : COMMUNICATION ET COLLABORATION

EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET APPLIQUANT LES CONNAISSANCES

2.01c – Démontrer ses connaissances relatives aux techniques de communication de même que leurs usages appropriés.

Choix 1. La diététiste doit déterminer pourquoi le client ne suit pas le plan de repas prescrit.

Choix 2. La diététiste ne devrait pas ignorer les préoccupations de l'administrateur, particulièrement si la tension artérielle du client est à la hausse et qu'il fait de l'œdème.

Choix 3. La diététiste devrait surveiller la santé du client et ne pas demander au chef du service alimentaire de le faire.

Choix 4. La diététiste devrait rencontrer le client pour lui parler de ses habitudes alimentaires et évaluer la situation. Le client n'est peut-être pas en mesure de comprendre pleinement parce que ses facultés mentales et de communication sont diminuées; la diététiste devrait par conséquent inclure le mandataire spécial désigné dans la discussion.

Annexe H Exemples de questions

Q10 Compétence : SOINS EN NUTRITION DÉMONTRER LA COMPRÉHENSION DES CONNAISSANCES

3.01x - Identifier les signes et les symptômes de carences ou d'excès de nutriments.

- Choix 1. Le phosphore et le potassium n'influencent pas le poids.
Choix 2. L'apport liquidien peut influencer le poids, mais le potassium n'a pas d'influence.
Choix 3. Le chlorure aide à conserver l'équilibre liquidien; par conséquent un excès de chlorure peut provoquer de la rétention d'eau et un gain de poids, mais le magnésium ne provoque pas de rétention d'eau ni de gain de poids.

Choix 4. Dans les maladies rénales, le gain de poids est normalement lié à l'œdème et peut être causé par un excès de sodium (rétention d'eau). L'apport total de liquides est tout aussi crucial puisque la réduction de la fonction rénale empêche l'élimination des liquides excédentaires.

CAS 3

Q11 Compétence : SOINS EN NUTRITION DÉMONTRER DES CONNAISSANCES GÉNÉRALES

3.04b – Identifier les facteurs qui ont un impact sur l'atteinte des résultats.

- Choix 1. Une cliente en phase de précontemplation n'envisage pas de faire des changements.**
Choix 2. Une cliente en phase de contemplation pense à faire quelques changements.
Choix 3. Une cliente en phase de préparation a lu des documents ou a réfléchi aux changements qu'elle pourrait faire et est prête à commencer à les faire.
Choix 4. Une cliente en phase d'action a déjà fait des changements.

Q12 Compétence : PRATIQUE PROFESSIONNELLE EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET APPLIQUANT LES CONNAISSANCES

1.07d - Intégrer les perspectives et les besoins des clients dans ses activités de pratique.

- Choix 1. Les obstacles sont relevés à un stade ultérieur du changement. La cliente n'est pas tout à fait prête à en discuter.
Choix 2. L'inscription à des séances de groupe de santé cardiaque pourrait être une action appropriée quand les buts seront fixés.
Choix 3. La première étape est de travailler avec la cliente pour établir des buts qu'elle acceptera.
Choix 4. Les stratégies d'adaptation sont abordées quand la personne est en action.

Q13 Compétence : SOINS EN NUTRITION DÉMONTRER LA COMPRÉHENSION DES CONNAISSANCES

3.01d – Identifier les données d'évaluation pertinentes à recueillir.

- Choix 1. Le pourcentage du poids corporel idéal n'évalue pas le risque de cardiopathie.
Choix 2. Le pourcentage du poids corporel habituel n'évalue pas le risque de cardiopathie.
Choix 3. Le tour de taille est la première chose à mesurer afin d'évaluer le risque de cardiopathie de la cliente. La graisse abdominale peut être la cause d'hypertension, d'hypercholestérolémie et de cardiopathie.
Choix 4. Les mesures des plis cutanés servent à évaluer la graisse corporelle et ne constituent pas la norme pour évaluer le risque de cardiopathie.

Annexe H Exemples de questions

Q14. Compétence : SOINS EN NUTRITION EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET APPLIQUANT LES CONNAISSANCES

3.04c - Identifier les changements nécessaires à apporter au plan de soins en nutrition.

- Choix 1. Cette quantité de glucides n'est pas appropriée. La diététiste doit réévaluer le plan de soins nutritionnels de la cliente.
- Choix 2. Il ne suffit pas de renforcer les changements du mode de vie. La diététiste doit réévaluer le plan de soins nutritionnels de la cliente.
- Choix 3. La diététiste n'est pas qualifiée pour fournir un programme de formation concernant le poids.
- Choix 4. La diététiste devrait réévaluer le plan de soins nutritionnels de la cliente avant de recommander des changements diététiques.**

CAS 4

Q15 Compétence : SOINS EN NUTRITION EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET APPLIQUANT LES CONNAISSANCES

3.02o - Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'alimentation parentérale.

- Choix 1. Quand le débit de la fistule est élevé et distal, il est recommandé d'arrêter l'apport oral parce qu'il stimule la perte de fluides, d'électrolytes et de protéines par la fistule.
- Choix 2. Chez les patients atteints de fistule proximale, s'il est possible d'introduire une sonde nasoduodénale au-delà du site de la fistule, les patients peuvent alors bénéficier de la nutrition entérale à condition qu'il y ait au moins 4 ou 5 pieds d'intestin grêle distal et pas d'obstruction distale. Dans ce cas, étant donné qu'il s'agit d'une fistule distale, l'alimentation nasogastrique n'est pas appropriée.
- Choix 3. Quand le débit de la fistule est élevé, il est recommandé d'arrêter l'apport oral parce qu'il stimule la perte de fluides, d'électrolytes et de protéines par la fistule. L'alimentation parentérale totale fait souvent baisser le rendement de la fistule.**
- Choix 4. L'utilisation d'une préparation élémentaire n'importe pas. La recommandation est de ne pas utiliser l'intestin.

Q16 Compétence : SOINS EN NUTRITION DÉMONTRER LA COMPRÉHENSION DES CONNAISSANCES

3.01u – Obtenir et interpréter les données biochimiques et les résultats des procédures et examens médicaux.

- Choix 1. Le syndrome de réalimentation n'a pas d'effet sur le niveau de sodium à moins qu'il n'y ait une déshydratation.
- Choix 2. Identique au choix 1 en ce qui concerne le sodium. L'hypophosphatémie et non pas l'hyperphosphatémie est liée au syndrome de réalimentation.
- Choix 3. Dans le syndrome de réalimentation, la hausse rapide de l'insuline stimule le déplacement du potassium et du phosphate extracellulaire dans les cellules, ce qui entraîne une chute rapide de la concentration de ces ions dans le sang.**
- Choix 4. Le syndrome de réalimentation entraîne de l'hypokaliémie et non de l'hyperkaliémie.

Annexe H Exemples de questions

Q17 Compétence : SOINS EN NUTRITION DÉMONTRER LA COMPRÉHENSION DES CONNAISSANCES

3.01x – Identifier les signes et les symptômes de carences ou d'excès de nutriments.

- Choix 1. Peu probable étant donné qu'il existe une fistule à haut débit.
- Choix 2. Le cas ne parle pas de diurétiques et ils n'entraîneraient de toute façon pas de hausse du sodium sérique.
- Choix 3. Même si l'apport en sodium est élevé, il est peu probable que le sodium sérique soit élevé à cause de la fistule à haut débit.

Choix 4. Une fistule à haut débit se définit par une perte de fluides de plus de 500 ml/jour. Elle augmente la possibilité de déséquilibre entre les fluides et les électrolytes et entraîne une forte possibilité de déshydratation.

Q18 Compétence : SOINS EN NUTRITION DÉMONTRER LA COMPRÉHENSION DES CONNAISSANCES

3.02o - Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'alimentation parentérale.

- Choix 1. Le soutien nutritionnel peut être un traitement adjuvant composé de fluides clairs au début afin de répondre aux besoins nutritionnels si l'apport oral est insuffisant, mais il ne devrait pas être la seule source de nutrition à moins que l'apport oral soit impossible (p. ex., intubation).

- Choix 2. Un plan de repas ordinaire n'est pas approprié au début car le tractus gastro-intestinal n'est pas prêt à recevoir des aliments ordinaires et doit s'adapter à l'apport oral.

Choix 3. L'alimentation par voie orale devrait être débutée le plus tôt possible après que le tractus gastro-intestinal soit devenu fonctionnel. Des liquides dilués sont administrés tout d'abord, puis, à mesure que l'intestin s'adapte, il est possible de reprendre graduellement un régime alimentaire ordinaire.

- Choix 4. Un plan de repas pauvre en fibres n'est pas approprié au début car le tractus gastro-intestinal n'est pas encore habitué aux aliments solides.

Q19 Compétence : SOINS EN NUTRITION DÉMONTRER LA COMPRÉHENSION DES CONNAISSANCES

3.01m - Démontrer ses connaissances relatives aux principes visant à obtenir et à interpréter les données sur l'apport en aliments et en nutriments.

Choix 1. Un journal alimentaire de trois jours donnerait la meilleure idée de l'apport habituel car la diététiste peut établir l'apport moyen sur une période de trois jours.

- Choix 2. Cela fournira des renseignements uniquement sur les repas observés et non pas sur l'apport alimentaire total.

- Choix 3. Un rappel alimentaire de 24 heures ne fournit aucun renseignement sur la variation quotidienne de l'apport alimentaire.

- Choix 4. Les renseignements fournis par le personnel infirmier peuvent être interprétés et varier avec chaque personne. De plus, le roulement du personnel infirmier peut changer toutes les 8 à 12 heures et d'un jour à l'autre, ce qui fait que les observations risquent de ne pas être constantes.

Annexe H Exemples de questions

QUESTIONS INDÉPENDANTES

**Q20 Compétence : SOINS EN NUTRITION
EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET
APPLIQUANT LES CONNAISSANCES**

3.01hh – Intégrer les résultats d'évaluation en vue d'identifier les problèmes de nutrition.

- Choix 1. Le faible taux d'albumine sérique empêche l'amélioration de l'état nutritionnel.
- Choix 2. Un tel gain de poids ne peut pas résulter d'un régime fournissant seulement 6 800 KJ (1 600 kcal).
- Choix 3. L'apport de protéines de la cliente est conforme aux recommandations.
- Choix 4. Le gain de poids rapide et considérable observé chez la cliente est fort probablement dû à un déséquilibre au niveau des liquides. Le faible taux d'albumine sérique peut entraîner de l'œdème, tel que confirmé par la présence d'ascite.**

**Q21 Compétence : COMMUNICATION ET COLLABORATION
EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET
APPLIQUANT LES CONNAISSANCES**

2.04g – Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'établir de bonnes relations dans les communications.

- Choix 1. La diététiste aborde le client, elle le met à l'aise et établit de bons rapports avec lui. Les communications non verbales sont un indicateur fiable des appréhensions du client.**
- Choix 2. La diététiste doit d'abord déterminer les raisons des appréhensions et hésitations du client à discuter des symptômes. L'adoption d'une autre forme de communication n'atteindra pas ce but.
- Choix 3. La diététiste ne devrait pas donner d'informations au client avant d'avoir vérifié ses symptômes et son état de santé. Cette façon de procéder ne tient pas compte des informations fournies lorsque le client a été référé.
- Choix 4. Identique au choix 3.

**Q22 Compétence : SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA POPULATION
DÉMONTRER LA COMPRÉHENSION DES CONNAISSANCES**

4.04a- Démontrer ses connaissances relatives aux processus et aux résultats employés afin d'évaluer l'efficacité des activités de santé de la population.

- Choix 1. Cette approche évalue les habitudes alimentaires d'un individu et ne permet pas d'évaluer les changements de comportement.
- Choix 2. Cette approche évalue les habitudes alimentaires d'un individu pour une période de 3 jours et ne permet pas d'évaluer les changements de comportement.
- Choix 3. Cette approche évalue si les objectifs de changement de comportement du programme ont été atteints.**
- Choix 4. Cette approche est une discussion guidée afin de fournir de la rétroaction et ne permet pas d'évaluer si un changement de comportement s'est produit.

Annexe H Exemples de questions

Q23 Compétence : SOINS EN NUTRITION DÉMONTRER DES CONNAISSANCES GÉNÉRALES

3.01y - Démontrer ses connaissances relatives aux moyens visant à obtenir et à interpréter les données d'observations physiques en lien avec la nutrition.

Choix 1. Il est normal d'avoir des callosités sur les articulations et de refuser de discuter de la nourriture, mais l'aménorrhée se produit rarement chez les clientes boulimiques qui ont souvent un poids normal.

Choix 2. Les callosités aux articulations sont dues aux blessures causées par les dents aux articulations des doigts lorsqu'on provoque des vomissements. Les vomissements fréquents causent en outre une érosion de l'émail dentaire. Les clientes boulimiques sont souvent déprimées et ont de nombreuses sautes d'humeur.

Choix 3. Bien que l'hypertension et les fluctuations de poids soient fréquentes chez les boulimiques, on n'observe pas de faible glycémie chez ces personnes.

Choix 4. L'hypotension et l'œdème sont fréquents chez les personnes boulimiques, mais pas l'acidocétose.

Q24 Compétence: GESTION EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET APPLIQUANT LES CONNAISSANCES

5.03g - Démontrer ses connaissances relatives aux processus propres aux activités d'achat, de réception, d'entreposage, de contrôle des stocks et de gestion des déchets pour les services alimentaires.

Choix 1. Quelle que soit la réponse du cuisinier, il faut quand même vérifier la température des sandwiches.

Choix 2. La température est l'élément crucial permettant de déterminer l'innocuité des aliments.

Choix 3. Il n'est peut-être pas nécessaire de jeter ou de remplacer les sandwiches. Tout dépend de leur température.

Choix 4. En réfrigérant les sandwiches à ce stade, on court le risque de servir des aliments impropres à la consommation.

Q25 Compétence : COMMUNICATION ET COLLABORATION EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET APPLIQUANT LES CONNAISSANCES

2.05l - Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'élaborer et d'offrir des séances de formation de groupe efficaces.

Choix 1. En mettant la documentation à l'essai, on peut la réviser au besoin.

Choix 2. Cela apporterait des renseignements pour élaborer le programme suivant mais ne fournirait pas de renseignements pour la planification du programme actuel.

Choix 3. Cette solution ne correspond peut-être pas aux styles d'apprentissage des participants.

Choix 4. Le degré d'alphabétisation des participants peut être supérieur ou inférieur à celui d'élèves de 6^e année. Cette solution ne tient pas compte de la diversité des groupes ethniques.

Annexe H Exemples de questions

Q26 Compétence : PRATIQUE PROFESSIONNELLE EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET APPLIQUANT LES CONNAISSANCES

1.07c - Déterminer les perspectives et les besoins des clients.

Choix 1. Avant de recommander des suppléments, il faut examiner les autres sources alimentaires possibles.

Choix 2. Cet examen n'aborde pas les croyances de la cliente concernant les produits laitiers et le gain de poids.

Choix 3. La diététiste doit comprendre les croyances de la cliente concernant le gain de poids avant de formuler des recommandations sur l'apport alimentaire.

Choix 4. Quoique cette vérification constitue un élément approprié de l'évaluation diététique, la diététiste doit d'abord comprendre les croyances de la cliente concernant le gain de poids.

Q27 Compétence : SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA POPULATION DÉMONTRER LA COMPRÉHENSION DES CONNAISSANCES

4.04b - Contribuer à l'évaluation de l'efficacité des activités de santé de la population pour un groupe, une communauté ou une population.

Choix 1. La diététiste ne peut pas élaborer de plan d'action sans se renseigner au préalable sur la façon d'agir actuelle des résidents.

Choix 2. La diététiste doit vérifier les priorités actuelles des résidents avant d'intervenir de la sorte.

Choix 3. Certains obstacles, comme un faible niveau d'alphabétisation ou des handicaps visuels, peuvent limiter le nombre de répondants à un sondage écrit.

Choix 4. Identique au choix 2.

Q28 Compétence : SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA POPULATION DÉMONTRER LA COMPRÉHENSION DES CONNAISSANCES

4.04b - Contribuer à l'évaluation de l'efficacité des activités de santé de la population pour un groupe, une communauté ou une population.

Choix 1. La mère a l'impression que son bébé boit fréquemment. La diététiste doit avant tout vérifier si c'est vraiment le cas.

Choix 2. Il faut intervenir immédiatement auprès du nourrisson car sa croissance est plutôt inadéquate. Même si un groupe de soutien pourrait être utile, il ne règle pas le problème.

Choix 3. Avant d'élaborer un plan d'action, il faut obtenir d'autres renseignements permettant de déterminer la cause du retard de croissance.

Choix 4. Cette solution pourrait être acceptable, mais il faut obtenir davantage de renseignements permettant de déterminer la cause du retard de croissance avant d'élaborer un plan d'action.

Annexe H Exemples de questions

Q29 Compétence : SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA POPULATION EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET APPLIQUANT LES CONNAISSANCES

4.02d - Identifier des stratégies appropriées visant à atteindre les objectifs de santé de la population.

- Choix 1. Ce ne serait pas la méthode la plus efficace pour augmenter le taux d'allaitement chez cette population.
- Choix 2. Le coût des préparations pour nourrissons ne met pas en valeur les avantages de l'allaitement maternel.
- Choix 3. La diététiste doit déterminer avec les mères la méthode d'alimentation choisie afin de décider de la prochaine étape.**
- Choix 4. Cette option ne prend pas en considération la décision éclairée des mères qui ont choisies les préparations pour nourrissons.

Q30 Compétence : SOINS EN NUTRITION DÉMONSTRER DES CONNAISSANCES GÉNÉRALES

3.01hh - Intégrer les résultats d'évaluation en vue d'identifier les problèmes de nutrition.

- Choix 1. Cela se produit surtout avec la résection du duodénum et du jéjunum.
- Choix 2. Cela se produit surtout avec la résection de l'iléum.
- Choix 3. Cela se produit surtout avec une chirurgie du duodénum et de l'iléum.
- Choix 4. Cela se produit surtout avec la résection du côlon.**

Q31 Compétence : SOINS EN NUTRITION EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET APPLIQUANT LES CONNAISSANCES

3.01hh - Intégrer les résultats d'évaluation en vue d'identifier les problèmes de nutrition.

- Choix 1. La cliente est sédentaire, ce qui pose un problème, mais ce n'est pas le problème le plus important à aborder en premier lieu.
- Choix 2. Les besoins de protéines alimentaires ont été fixés à 1,2 g/kg; environ 50 % de ces protéines devraient avoir une valeur biologique élevée pour compenser les pertes dues à la dialyse. Ses besoins sont : $55 \text{ kg} \times 1,2 \text{ kg} = 66 \text{ g/jour}$, et elle ne consomme de 45 g de protéines par jour.**
- Choix 3. La cliente est sédentaire et son IMC est sain. Il n'est pas nécessaire d'augmenter l'apport énergétique.
- Choix 4. Le poids ne constitue pas un problème parce qu'il est stable et que l'IMC est sain.

Annexe H Exemples de questions

Q32 Compétence : PRATIQUE PROFESSIONNELLE EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET APPLIQUANT LES CONNAISSANCES

1.03c - Démontrer ses connaissances relatives aux politiques et aux directives propres au milieu de pratique.

- Choix 1. Cette mesure ne résout pas le problème de réfrigération inadéquate qui risque de provoquer des intoxications alimentaires chez les résidents.
- Choix 2. Cette documentation est nécessaire, mais elle ne peut, à elle seule, régler ce grave problème.
- Choix 3. Il peut être nécessaire d'offrir davantage de formation du personnel, mais la première chose à faire est de régler le problème immédiat concernant le pouding.
- Choix 4. La diététiste est une consultante et non pas une employée de l'établissement, mais elle doit agir en raison de la gravité de la situation. Elle a la responsabilité de signaler immédiatement au superviseur du service alimentaire (qui est responsable de la production alimentaire) toute situation qui pourrait menacer la sécurité des résidents afin que des mesures de redressement soient prises sans tarder.**

Q 33 Compétence : SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA POPULATION DÉMONTRER LA COMPRÉHENSION DES CONNAISSANCES

4.04a - Démontrer ses connaissances relatives aux processus et aux résultats employés afin d'évaluer l'efficacité des activités de santé de la population.

- Choix 1. Une réduction du nombre d'incidents d'intoxication alimentaire n'est peut-être pas une conséquence directe de la campagne.
- Choix 2. Cette approche évalue clairement que le changement de comportement des participants est le résultat direct de la campagne.**
- Choix 3. Une augmentation du nombre de personnes qui utilisent des pratiques de manipulation sécuritaire des aliments n'est pas nécessairement le résultat direct de la campagne.
- Choix 4. La lecture de la brochure ne démontre pas un changement de comportement.

Q 34 Compétence : SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA POPULATION EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET APPLIQUANT LES CONNAISSANCES

4.01c - Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'identifier les intervenants clés et d'obtenir l'information pertinente.

- Choix 1. Les moniteurs de conditionnement physique et les entraîneurs personnels ne peuvent pas parler au nom des clients.
- Choix 2. Les groupes de discussion thématique permettent d'avoir un aperçu de la situation et de recueillir des avis et points de vue. Toutefois, comme ils font appel à un petit nombre de personnes, ils ne reflètent pas nécessairement les opinions de la majorité des membres. Ils ne permettent donc pas de faire une évaluation précise de la demande.
- Choix 3. Cette solution pourrait fournir un aperçu de la demande mais n'indiquerait pas la proportion des membres qui seraient prêts à payer de telles séances.
- Choix 4. C'est un moyen systématique et efficace de recueillir des informations tout en permettant à tous les membres de s'exprimer.**

Annexe H Exemples de questions

Q 35 Compétence : GESTION

DÉMONTRER DES CONNAISSANCES GÉNÉRALES

5.03g - Démontrer ses connaissances relatives aux processus propres aux activités d'achat, de réception, d'entreposage, de contrôle des stocks et de gestion des déchets pour les services alimentaires.

Choix 1. C'est justement la raison d'être d'un inventaire perpétuel.

Choix 2. Bien que de telles cartes puissent être utilisées dans un inventaire perpétuel, ce n'est pas un avantage majeur.

Choix 3. Cela est vrai dans le cas d'un inventaire physique, mais non d'un inventaire perpétuel.

Choix 4. Dans la plupart des systèmes d'inventaire, on utilise une liste alphabétique. Une telle liste n'est pas particulièrement utile par elle-même.

Q 36 Compétence : SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA POPULATION

EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET APPLIQUANT LES CONNAISSANCES

4.03a - Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de coordonner et d'offrir des activités en lien avec la santé de la population.

Choix 1. Une visite à l'épicerie permet d'aborder diverses questions entourant l'étiquetage et les achats. Une telle démarche aura probablement plus d'influence sur les futurs achats de produits faibles en énergie.

Choix 2. Même s'il peut permettre aux femmes d'acquérir des connaissances, l'apprentissage passif n'est jamais aussi efficace que l'application des connaissances.

Choix 3. Les femmes veulent des renseignements sur la composition des aliments et l'achat de produits faibles en énergie, pas uniquement sur le goût de ces produits.

Choix 4. Cette solution ne répond pas aux besoins des femmes.

Q37 Compétence : SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA POPULATION

DÉMONTRER LA COMPRÉHENSION DES CONNAISSANCES

4.01c - Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'identifier les intervenants clés et d'obtenir l'information pertinente.

Choix 1. Le dépistage des taux de glycémie chez les femmes ne diminue pas les facteurs de risque du diabète.

Choix 2. Procéder à une évaluation des besoins et à la collecte d'informations auprès du groupe cible est la stratégie la plus efficace.

Choix 3. Cette stratégie ne tient pas compte des besoins spécifiques de la population.

Choix 4. Il faut identifier les questions prioritaires avant de créer un bulletin d'information.

Annexe H Exemples de questions

Q38 Compétence : PRATIQUE PROFESSIONNELLE EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET APPLIQUANT LES CONNAISSANCES

1.07c - Déterminer les perspectives et les besoins des clients.

Choix 1. La diététiste devrait d'abord déterminer pourquoi le client n'a pas pris les suppléments prévus afin de voir si cette solution a des chances de réussir.

Choix 2. Il faut fixer de nouveaux buts en collaboration avec le client.

Choix 3. Identique au choix 1.

Choix 4. Identique au choix 1.

Q39 Compétence : PRATIQUE PROFESSIONNELLE EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET APPLIQUANT LES CONNAISSANCES

1.07d – Intégrer les perspectives et les besoins des clients dans ses activités pratiques.

Choix 1. Il faut examiner le problème plus à fond avant d'agir.

Choix 2. Le prix n'est peut-être pas en cause. Voir le choix 1.

Choix 3. Cette mesure est raisonnable, mais la consommation d'aliments frits n'est pas nécessairement la cause des faibles ventes.

Choix 4. La diététiste doit trouver des solutions que les clients accepteront.

Q40 Compétence : SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA POPULATION EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET APPLIQUANT LES CONNAISSANCES

4.02b - Identifier les objectifs de santé de la population en lien avec les aliments et la nutrition.

Choix 1. Il faut définir des objectifs d'apprentissage avant d'élaborer un programme.

Choix 2. Il faudrait planifier des activités d'apprentissage permettant d'atteindre les objectifs visés. Cette étape viendrait par conséquent après le choix 1.

Choix 3. Les jeux sur ordinateur peuvent être utiles mais il faut d'abord fixer les objectifs d'apprentissage.

Choix 4. Cette mesure n'a pas sa raison d'être car le cours s'adresse à des enfants de 3^e année. Elle pourrait toutefois servir à obtenir la collaboration des enseignants qui dispensent le cours. Il ne s'agirait certainement pas de la première étape.

Q41 Compétence : SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA POPULATION EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET APPLIQUANT LES CONNAISSANCES

4.02b - Identifier les objectifs de santé de la population en lien avec les aliments et la nutrition.

Choix 1. Les filles ont besoin d'informations sur le régime végétarien; fournir des collations ne répond pas à ce besoin.

Choix 2. Une session de cuisine interactive est l'approche qui aura le plus grand impact pour adresser la situation.

Choix 3. La coordonnatrice n'est pas le groupe cible pour recevoir l'éducation.

Annexe H Exemples de questions

Choix 4. La diététiste, et non la coordonnatrice, est responsable d'évaluer les besoins des filles et de déterminer leurs besoins prioritaires.

Q42 Compétence : SOINS EN NUTRITION DÉMONTRER LA COMPRÉHENSION DES CONNAISSANCES

3.01u - Obtenir et interpréter les données biochimiques et les résultats des procédures et examens médicaux.

Choix 1. Un poids sain, l'apport limité en gras et en sucres aident à réduire les triglycérides sériques.

Choix 2. Manger plus de fibres solubles est une intervention diététique clé pour aider à réduire le cholestérol LDL.

Choix 3. Perdre du poids, augmenter l'exercice et manger des graisses saines (monoinsaturées et polyinsaturées) aident à augmenter le HDL.

Choix 4. Faire davantage d'exercice, perdre du poids et manger des graisses saines aident à réduire le cholestérol total.

Q43 Compétence : SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA POPULATION DÉMONTRER LA COMPRÉHENSION DES CONNAISSANCES

4.02b - Identifier les objectifs de santé de la population en lien avec les aliments et la nutrition.

Choix 1. Les séances d'éducation n'entraînent pas nécessairement des changements de comportement.

Choix 2. La distribution de documentation n'entraîne pas nécessairement des changements de comportement.

Choix 3. Les politiques peuvent aider à changer les comportements parce qu'elles changent l'environnement afin de promouvoir l'alimentation saine.

Choix 4. Cela n'aborde pas le problème.

Q44 Compétence : COMMUNICATION ET COLLABORATION EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET APPLIQUANT LES CONNAISSANCES

2.04c - Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de communiquer de manière respectueuse.

Choix 1. L'envoi de documents sans discussion préalable risque de ne pas donner de résultats.

Choix 2. Il est préférable d'aborder le sujet au téléphone ou en personne pour manifester du soutien et non pas faire des critiques.

Choix 3. La diététiste devra travailler avec le personnel enseignant pour obtenir ses idées quand elle élaborera les documents qu'il utilisera.

Choix 4. Il est toujours préférable de parler tout d'abord au personnel enseignant afin d'établir une relation de travail positive et d'adresser le problème.

Annexe H Exemples de questions

**Q45 Compétence : GESTION
EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET
APPLIQUANT LES CONNAISSANCES**
**5.02q - Démontrer ses connaissances relatives aux activités de développement du personnel
et de gestion du rendement.**

- Choix 1. Cela peut être fait plus tard mais ne fonctionnerait pas à la première étape.
Choix 2. Cela peut être une solution plus tard, mais il faut d'abord avoir un entretien avec l'employé.
Choix 3. Identique au choix 2.
Choix 4. La première chose à faire est de rencontrer l'employé et d'écouter sa perspective; une solution ou une autre mesure peut suivre.

**Q46 Compétence : PRATIQUE PROFESSIONNELLE
EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET
APPLIQUANT LES CONNAISSANCES**
1.07d - Intégrer les perspectives et les besoins des clients dans ses activités de pratique.

- Choix 1. Il faut tout d'abord discuter des préoccupations avec le client et les membres de l'équipe. Il faut d'abord comprendre leurs perspectives avant de concevoir des mesures ou des solutions.**
Choix 2. La diététiste a la responsabilité d'explorer la préoccupation de la famille. Elle ne peut pas se décharger de cette responsabilité en la redonnant à la famille.
Choix 3. Il est trop tôt pour déterminer une solution. Il faut d'abord consulter le client et l'équipe de soins et obtenir d'autres renseignements.
Choix 4. Il incombe à la diététiste de rencontrer le client et d'obtenir d'autres renseignements sur le problème avant de consulter le médecin.

**Q47 Compétence : SOINS EN NUTRITION
EMPLOYER LA RÉFLEXION CRITIQUE EN ANALYSANT, INTERPRÉTANT ET
APPLIQUANT LES CONNAISSANCES**
3.01ff – Définir les besoins nutritionnels des clients.

- Choix 1. Cette comparaison apportera à la diététiste les renseignements nécessaires pour déterminer si l'alimentation par sonde répond aux besoins du client.**
Choix 2. Cette évaluation n'apporterait pas à la diététiste les renseignements sur la nécessité des suppléments vitaminés et minéraux.
Choix 3. La diététiste devrait d'abord déterminer si l'alimentation par sonde standard répond aux ANREF plutôt que d'attendre que les signes de déficience apparaissent (c.-à-d. approche préventive/proactive).
Choix 4. Cela peut être fait plus tard. La première chose à faire est de comparer la formule aux ANREF pour faire le point sur les vitamines et les minéraux.

Annexe I Quelques références utilisées dans les programmes canadiens

Les ouvrages suivants sont utilisés couramment dans les établissements canadiens qui offrent des programmes accrédités de premier cycle en alimentation et nutrition ainsi que dans les programmes de stages et de travaux pratiques. La liste présentée ici-bas n'est pas exhaustive. Les candidates ne devraient surtout pas conclure que l'examen est nécessairement fondé sur ces ouvrages. Cette liste est fournie uniquement à titre d'orientation globale.

Lors de votre préparation pour l'examen, nous vous recommandons de revoir les compétences de niveau d'entrée (annexe B) pour identifier les domaines où vous devriez effectuer une révision. Les éléments suivants témoignent d'une préparation adéquate :

- Vous devriez bien comprendre les sciences de base (notamment physiologie humaine et biochimie) et de leur lien avec l'exercice professionnel de la diététique.
- Vous devriez pouvoir accomplir chacune des compétences énoncées dans les catégories « Pratique professionnelle », « Communication et collaboration », « Soins en nutrition », « Santé publique et de la population » et « Gestion », dans tous les domaines d'exercice.
- Vous aurez revu les énoncés de compétences et évalué vos propres habiletés et connaissances afin de déterminer les ouvrages de référence à consulter.

Attention : Le but de l'examen est de confirmer que les candidates ont acquis les compétences minimales (de niveau d'entrée) et non d'évaluer leurs connaissances ou habiletés dans les divers domaines de la diététique.

Publications gouvernementales et normes nutritionnelles

Publications de Santé Canada (). Exemples de documents :

- *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien* (Guide alimentaire canadien)
- Fiches explicatives sur l'étiquetage nutritionnel
- Apports nutritionnels de référence
- Nutrition prénatale
- Nutrition pour les nourrissons

Les diététistes du Canada

- Énoncés de position des Diététistes du Canada (www.dietitians.ca)
- « *Code of Ethics for the Dietetic Profession in Canada* »
- *Practice-based Evidence in Nutrition® (PEN)*(www.pennutrition.com)
- La nutrition pour une performance athlétique optimale
- Les politiques relatives à la nutrition en milieu scolaire
- L'enrichissement des aliments

Nutrition communautaire

- Boyle, M.A., Morris, D.H. *Community Nutrition in Action: An entrepreneurial approach* (7^e Ed.). Belmont, CA: Wadsworth, 2017.
- Edelstein, S. *Nutrition in public health, A handbook for developing programs and services* (4^e Ed.). Sudbury, MA: Jones & Bartlett Learning, 2018.
- McKenzie, J.F., Neiger, B.L. Thackeray R. *Planning, Implementing and Evaluating Health promotion programs : A primer* (7^e Ed.). Pearson Education Inc., 2017.

Annexe I Quelques références utilisées dans les programmes canadiens

Normes professionnelles

- (Consultez www.dietitians.ca et les sites des organismes de réglementation provinciaux)
- Les diététistes du Canada : Principes de l'exercice professionnel (il faut être membre pour accéder à ce document) - www.dietitians.ca/members/login.aspx?ReturnUrl=%2fDownloadable-Content%2fMembers-Only%2fPrinciples-of-Prof-Practice---English.aspx
- Les diététistes du Canada : Normes professionnelles des diététistes au Canada, 1997.
- Organismes de réglementation provinciaux des diététistes. Communiquez avec votre organisme de réglementation provincial.

Nutrition clinique

- Canadian Malnutrition Task Force. (disponible en anglais à <http://nutritioncareincanada.ca>)
- Association canadienne du diabète. Clinical practice guidelines for the prevention and management of diabetes in Canada. Énoncé de position de l'Association canadienne du diabète. Can J Diabetes 37(1):2018 (disponible en anglais à www.diabetes.ca).
- Lutz, C.A., Mazur, E.E., Litch, N.A. Nutrition and Diet Therapy (6^e Ed.) Philadelphia, PA : FA Davis Company, 2015.
- Mahan, L.K., Escott-Stump, S., Raymond, J.L., Krause, M.V. Krause's food & the nutrition care process (12^e Ed.). St Louis, MO: Elsevier/Saunders, 2008.
- Rolfes, S.R, Pinna, K., Whitney, E. Understanding normal and clinical nutrition (10^e Ed.). Belmont, CA: Wadsworth, 2015.

Communications

- Bauer, K., Liou D., Sokolik, C. Nutrition Counselling and Education Skill Development (2^e Ed.). Belmont, CA: Wadsworth Cengage Learning, 2012.
- Contento, I.R. Nutrition Education Linking Research, Theory and Practice (3^e Ed.). Burlington, MA: Jones & Bartlett Learning, 2016.

Métabolisme et nutrition humaine

- Brown, J.E. Nutrition through the lifecycle (6^e Ed.). Belmont, CA: Wadsworth, 2017.
- Gropper, S.S., Smith, J.L., Groff, J.L. Advanced Nutrition and Human Metabolism (6^e Ed.). Wadsworth Cengage Learning, USA, 2013.
- Nelms, M., Sucher, K.P., Lacey, K., Roth, S.L. Nutrition therapy and pathophysiology (3^e Ed.). Belmont, CA: Wadsworth, 2016.
- DeBruyne, L.K., Pinna, K., Whitney, E. Nutrition and diet therapy (9^e Ed.). Cengage Learning: Boston, MA, 2016.

Recherche

- Bryman, A., Bell, E., Teevan, J., Bell, E. Social Research Methods (3^e Canadian Ed.). Don Mills, Canada: Oxford, 2012.
- Palys, T, Atchison, C. Research Decisions –Quantitative, Qualitative, and Mixed Methods Approaches (5^e Ed.). Canada: Nelson Education, 2014.

Annexe I Quelques références utilisées dans les programmes canadiens

Gestion des services alimentaires

- Canadian Restaurant and Foodservice Association. Food Safety Code of Practice for Canada's Foodservice Industry. Toronto, ON, 2011.
- Gregoire. M.B. Foodservice organizations: A managerial and systems approach (9^e Ed.). Upper Saddle River, NJ: Prentice Hall, 2017.
- Canadian Centre for Occupational Health and Safety. Foodservice Workers Safety Guide (6^e Ed.). Hamilton, Ontario: 2011.

ANNEXE J: Règles à suivre lors de l'examen

Entente sur les règles D'EXAMEN pour les candidats de Yardstick

Veillez prendre note de l'entente qui suit sur les règles d'examen et communiquer avec l'administrateur d'examen si vous avez des questions. Dans ce document, administrateur d'examen inclut les surveillants d'examen.

Pour faciliter la lecture de ce document, les mots de genre masculin appliqués aux personnes désignent les hommes et les femmes, et vice-versa, si le contexte s'y prête.

1. Les articles personnels, incluant sans toutefois s'y limiter les cellulaires, ordinateurs de poche, assistants personnels numériques ou autres dispositifs électroniques, téléavertisseurs, montres, porte-monnaie, sacs à main, armes à feu ou autres armes, chapeaux (de tout genre sauf ceux ayant une signification religieuse), sacs, manteaux, livres, notes, stylos et crayons **sont interdits** dans la salle d'examen. Vous devez ranger tous vos articles personnels dans un endroit verrouillé, indiqué par l'administrateur d'examen, ou les laisser dans votre voiture. Vous devez éteindre tous vos appareils électroniques avant de les ranger dans le casier. Vous devrez vider le contenu de vos poches et confirmer que rien ne s'y trouve. Le centre d'examen n'est pas responsable des articles personnels perdus, volés ou égarés. **Il n'est PAS PERMIS d'étudier à l'intérieur du centre d'examen. Les visiteurs, enfants, conjoints, proches ou amis NE SONT PAS autorisés dans le centre d'examen.**
2. Lorsque vous aurez pris votre place dans la salle d'examen, l'administrateur d'examen vous fournira du papier pour prendre des notes ou faire des calculs ainsi que tout autre matériel précisé par l'organisme responsable de l'examen. **Il est interdit de sortir ce matériel de la salle d'examen et d'écrire sur votre tableau blanc de poche (noteboard) avant le début de l'examen.** Si vous avez besoin de feuilles supplémentaires ou de faire remplacer un des articles permis durant l'examen, levez votre main. Vous devez retourner immédiatement tout le matériel à l'administrateur d'examen à la fin de l'examen.
3. L'administrateur d'examen vous connectera à votre poste de travail assigné. Vous devrez confirmer qu'il s'agit du bon examen. Vous devrez rester à votre place assignée jusqu'à ce qu'un administrateur d'examen soit disponible pour vous accompagner hors de la salle.
4. Il est interdit de communiquer avec d'autres candidats après l'entrée dans la salle d'examen. Tout comportement frauduleux, menaçant ou perturbateur peut entraîner la fin de l'examen.
5. Vous acceptez que manger, boire, mâcher de la gomme, fumer ou faire du bruit qui dérange les autres candidats est interdit durant l'examen.
6. Vous serez surveillé en tout temps pour veiller à un niveau de sécurité élevé pendant l'examen. Un enregistrement vidéo et audio de l'activité de la salle d'examen pourrait être effectué.
7. Les règles concernant les pauses sont établies par l'organisme responsable de l'examen. Certains examens pourraient inclure des **pauses obligatoires prévues** qui sont comprises dans le temps alloué pour l'examen et peuvent être prises à votre discrétion. On ne vous accordera **pas** de temps supplémentaire pour l'examen si vous prenez une **pause non prévue** à l'horaire. Peu importe le type de pause, l'administrateur d'examen mettra votre poste de travail en mode pause et vous apporterez votre pièce d'identité avec vous en quittant la salle. L'administrateur d'examen vérifiera votre pièce d'identité avant de vous raccompagner à votre place et de vous reconnecter à l'examen.

8.	L'accès aux articles personnels rangés au casier est interdit pendant toutes les pauses (sauf pour les aides au confort, les médicaments et les produits alimentaires qui peuvent être accédés sans permission). À moins d'autorisation contraire de l'organisme responsable de l'examen, la liste d'articles personnels rangés auxquels vous n'aurez pas accès pendant les pauses inclut, sans toutefois s'y limiter, les cellulaires, les notes d'examen et les guides d'étude.
9.	Vous devez quitter la salle d'examen pour toute pause. Il est interdit de quitter l'édifice pendant les pauses.
10.	Vous devez présenter une pièce d'identité avant de quitter la salle d'examen et d'y retourner. L'administrateur d'examen vous accompagnera à votre poste de travail et vous reconnectera à l'examen à votre retour.
11.	Levez la main si vous désirez prendre une pause, ou si vous avez un problème ou une question et l'administrateur d'examen viendra vous voir. L'administrateur d'examen ne peut pas répondre à vos questions à propos de la fonctionnalité ou du contenu de l'examen. Si vous avez un problème lié à une image ou à une question de l'examen, notez le numéro de la question, s'il est disponible, pour signaler la question et demander qu'elle soit revue.
12.	Vous acceptez qu'on pourrait vous remettre une entente de non-divulgaration ou une entente concernant la sécurité avant l'examen. Le cas échéant, vous devez accepter les conditions de l'entente dans le délai établi, s'il y a lieu, pour passer l'examen. Autrement, on ne vous permettra pas de passer l'examen et vous pourriez perdre les frais d'examen versés.
13.	Vous devez suivre les instructions de l'examen afin de terminer l'examen dans le temps alloué. Lorsque vous aurez terminé l'examen, levez votre main et l'administrateur d'examen viendra vous voir pour confirmer que vous avez bien terminé. Vous devez retourner tout le matériel qu'on vous a fourni avant l'examen à l'administrateur d'examen. Vous ne devez pas laisser ce matériel à votre poste de travail.
14.	Il est interdit d'emporter des copies des questions ou réponses de l'examen hors du centre d'examen et de divulguer ou de discuter des questions ou réponses de l'examen avec quiconque. Les mesures appropriées seront prises à l'endroit de toute personne qui ne respecte pas les règles ci-dessus, qui tente de manipuler le système d'ordinateur ou que l'on soupçonne de tricherie.
Protection de vos renseignements personnels : Pearson VUE transfère de façon sécurisée votre examen à l'organisme responsable de l'examen. Pearson VUE et le centre d'examen ne conservent pas de renseignements à part le lieu et la date de votre examen. L'énoncé de politique sur la protection des renseignements personnels de Pearson VUE, disponible dans notre site Web (www.pearsonvue.com), donne plus de détails sur la question. Vous pouvez aussi obtenir des précisions en communiquant avec le centre d'appel d'inscription à l'examen.	
Déclaration du candidat : Par ma signature électronique, j'autorise explicitement Pearson VUE à conserver et à communiquer mes données personnelles à Pearson VUE et à l'organisme responsable de l'examen (l'un ou l'autre pouvant être situé à l'extérieur du pays où je passe l'examen). Je comprends les règles d'examen et renseignements ci-dessus et j'accepte d'observer ces règles et toute autre règle à laquelle j'ai consenti lors de mon inscription à cet examen. Si je ne respecte pas les règles ou si on me soupçonne de tricher ou d'avoir tenté de manipuler le système de l'ordinateur, la situation sera signalée à Pearson VUE et à l'organisme responsable de l'examen, mon examen pourrait être déclaré non valide et l'organisme responsable de l'examen pourrait prendre d'autres mesures.	

ANNEXE K: Déclaration du candidat à maintenir la confidentialité

Toutes les questions sont confidentielles; elles demeurent la propriété exclusive de **l'Alliance des organismes canadiens de réglementation des diététistes**.

Les candidats qui passent l'examen d'admission à la profession de diététiste au Canada ne doivent, en aucun cas, divulguer le contenu de l'examen ou partager avec quiconque des informations concernant l'examen.

Il est interdit de divulguer ou discuter du contenu de l'examen. Les candidats qui divulguent le contenu de l'examen, avant ou à tout moment après l'examen, s'exposent à des peines.

Les candidats seront observés tout au long de l'examen et toute contravention au protocole d'examen (tricherie) entraînera une disqualification immédiate et le retrait de l'examen.

Chaque candidat est responsable de la protection de l'intégrité de ses réponses. Si de la tricherie est détectée soit avant, pendant ou après l'examen, les personnes impliquées seront disqualifiées.

DÉCLARATION

Je reconnais avoir lu et compris l'avis ci-dessus concernant la divulgation du contenu de l'examen et de la tricherie, et j'accepte de respecter les dispositions qui y sont contenues.

Nom (en caractères d'imprimerie)

Signature

Date