## Bac 3 S3 EFS



## Bac 3 S3 EFS: stage Afrique (5 semaines)

		ECTS	Heures
UE 301	TFE	16	135
	TFE		90
	Initiation à la recherche en éducation Q1		11
	Technologies de l'information et de la communication pour		13
	l'enseignement Q1		13
	Technologies de l'information et de la communication pour		10
	l'enseignement Q2		10
	Maitrise orale et écrite de la langue française Q2		11

UE 301	TFE	16	135
	TFE		90
	Initiation à la recherche en éducation Q1		11
	Technologies de l'information et de la communication pour		
	l'enseignement Q1		13
	Technologies de l'information et de la communication pour		10
l'enseignement Q2			10
	Maitrise orale et écrite de la langue française Q2		11
UE 302	Oser les méthodologies et différencier les outils	23	399

UE 302	Oser les méthodologies et différencier les outils	23	399
	Ateliers de formation professionnelle Q1		20
	Ateliers de formation professionnelle Q2		9
	Préparation de stage Q1		12
	Préparation de stage Q2		12
	Stage dans l'enseignement spécialisé Q1		90
	Stage dans l'enseignement ordinaire Q2		90
	Stage TFE en milieu scolaire ou extra-scolaire Q2		60
	Stage essai en hôtellerie Q1		30
	Stage essai Q2		30
	Différenciation des apprentissages Q1		15
	Différenciation des apprentissages Q2		8
	Elaboration du projet professionnel Q2		11
	Accès à la profession Q2		12

-		ECTS	Heures
UE 301	TFE	16	131
	TFE		90
	Initiation à la recherche en éducation Q1		11
	Technologies de l'information et de la communication pour		13
	l'enseignement Q1		15
	Technologies de l'information et de la communication pour		10
	l'enseignement Q2		10
	Maitrise orale et écrite de la langue française Q2		7

UE 302	Oser les méthodologies et différencier les outils	15	250
	Ateliers de formation professionnelle Q1		20
	Ateliers de formation professionnelle Q2		NS
	Préparation de stage Q1		12
	Préparation de stage Q2		NS
	Stage dans l'enseignement spécialisé Q1		90
	Stage dans l'enseignement ordinaire Q2		NS
	Stage TFE en milieu scolaire ou extra-scolaire Q2		NS
	Stage essai en hôtellerie Q1		30
	Stage essai Q2		60
	Différenciation des apprentissages Q1		15
	Différenciation des apprentissages Q2		NS
	Elaboration du projet professionnel Q2		11
	Accès à la profession Q2		12

<b>UE 313</b>	Connaissances socio-culturelles	3	48	UE 313	Connaissances socio-culturelles	3	48
	Approche théorique de la diversité culturelle A		11		Approche théorique de la diversité culturelle A		11
	Sociologie et politique de l'éducation		22		Sociologie et politique de l'éducation		22
	Neutralité		15		Neutralité		15
UE 314	Technologies et sciences intégrées	6	75	UE 314	Technologies et sciences intégrées	6	75
	Sciences culinaires		19		Sciences culinaires		19
	Technologie et pratique culinaires		23		Technologie et pratique culinaires		23
	Technologie de l'habitat (pratique)		11		Technologie de l'habitat (pratique)		11
	Education à l'environnement		11		Education à l'environnement		11
	Etude de la vie socio-économique		11		Etude de la vie socio-économique		11
UE 315	Education à la santé	5	49	UE 315	Education à la santé	5	49
JE 315	Sciences appliquées		15		Sciences appliquées		15
	Education à la santé		23		Education à la santé		23
	Education nutritionnelle		11		Education nutritionnelle		11
UE 323	Connaissances socio-culturelles	3	33	UE 323	Connaissances socio-culturelles	2	15
UE 323	Initiation aux arts et à la culture Q2	3	11	UE 323	Initiation aux arts et à la culture Q2		5
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		11		Etude critique des grands courants pédagogiques Q2	6	5
	Etude critique des grands courants pédagogiques Q2  Approche théorique de la diversité culturelle B Q2		11		Approche théorique de la diversité culturelle B Q2		5
	Approcrie trieorique de la diversite culturelle 18 Q2		11		Approche theorique de la diversite culturelle B Q2		5
	Technologie	4	49	UE 324	Technologie	4	22
UE 324	<mark>-</mark> Carlotte and the Carlotte		26		Technologie et pratique culinaires		18
UE 324	Technologie et pratique culinaires		20				
UE 324	Technologie et pratique culinaires  Autres techniques professionnelles		23		Autres techniques professionnelles		4
UE 324		ECTS			Autres techniques professionnelles	ECTS	4 Heure
UE 324		ECTS 60	23		Autres techniques professionnelles  TOTAL HELMO		

**TOTAL** 

60