

| | | | | | | |
|--|--|-----------------|----------------------------------|----------------|-----------------|---------------------------|
| Niveau : | MASTER | | | | | Année |
| Domaine : | SCIENCES – TECHNOLOGIES - SANTE | | | | | M1 |
| Mention : | NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS | | | | | |
| Parcours : | | | | | | |
| Volume horaire étudiant parcours Nutrition : | 190-226 h** | 140-160 h** | 92-118 h** | h | h | 454 h + stage |
| Volume horaire étudiant parcours Sciences des Aliments : | 188-224 h** | 150-166 h** | 88-104 h** | h | h | 454 h + stage |
| Volume horaire étudiant parcours Automatisation : | 194-199 h** | 136-139 h** | 175-177 h** | h | h | 510 h + entreprise |
| | cours magistraux | travaux dirigés | travaux pratiques | cours intégrés | stage ou projet | Total |
| Formation dispensée en : | <input checked="" type="checkbox"/> français | | <input type="checkbox"/> anglais | | | |

****Suivant option choisie**

Contacts :

| | |
|---------------------------------|---|
| Responsable de formation | Scolarité – secrétariat pédagogique |
| Ci-dessous. | <p><u>Secrétariat pédagogique</u></p> <p>Sandrine TOUSSAINT ☎ 03.80.39.37.34 scolarite-ufrsvte@u-bourgogne.fr</p> <p>Yamina AIT TAGADIRT ☎ 03.80.39.50.32 secretariat.msavan@u-bourgogne.fr</p> |
| Composante(s) de rattachement : | UFR Sciences de la Vie, de la Terre et de l'Environnement (SAPIA : UFC) |

| Responsables de parcours du M1 Nutrition et Sciences des Aliments | | |
|---|---|---|
| Parcours Nutrition Laurent DEMIZIEUX Maître de conférences ☎ 03.80.39.63.23 laurent.demizieux@u-bourgogne.fr | Parcours Sciences des Aliments Pierre LAPAQUETTE Maître de conférences ☎ 03.80.39.62.666 pierre.lapaquette@u-bourgogne.fr Ludovic LE CORRE Maître de conférences ☎ 03.80.77.40.35 ludovic.le-corre@u-bourgogne.fr | Parcours Automatisation Cécile BERRIET Maître de conférences ☎ 03 81 66 62 49 cecile.berriet@univ-fcomte.fr |

Objectifs de la formation et débouchés :

■ Objectifs :

Les objectifs de formation portent sur des domaines d'activités en Agro-Alimentaire au sens large :

- Qualité et sécurité des aliments
- Microbiologie appliquée – Biotechnologie
- Nutrition
- Procédés de transformation et de production des aliments
- Perception et comportement alimentaire
- Gestion, économie, marketing

L'objectif est d'offrir une formation du meilleur niveau à de futurs professionnels du domaine agro-alimentaire. Les enjeux économiques et industriels de ce secteur sont tributaires de concepts appliqués et opérationnels qui reposent sur la nutrition et les sciences des aliments au sens large. La formation du M1 « Nutrition et Sciences des Aliments » permet de donner à nos étudiants les bases scientifiques nécessaires pour appréhender les futurs challenges en matière de sécurité des aliments, de qualité gustative et nutritionnelle mais aussi d'optimisation de procédés de fabrication et de management d'entreprise.

M1 NSA PARCOURS NUTRITION

Le parcours Nut s'individualise à travers des enseignements spécifiques et des enseignements partagés avec le parcours SciAl du M1 NSA. Ce parcours apporte un ensemble de connaissances dans le domaine de la Nutrition, à travers l'étude du devenir et de l'impact des nutriments sur les métabolismes, différentes pathologies et sur le comportement alimentaire. Tous ces aspects sont étudiés selon des points de vue théoriques et pratiques dans le but de donner aux étudiants les clefs pour acquérir une autonomie et une réflexion qui leur permettent d'établir et de gérer des projets en relation avec la Nutrition sous toutes ses facettes. Ce parcours permet aux étudiants d'amorcer une spécialisation vers les parcours M2 A3DD et NS.

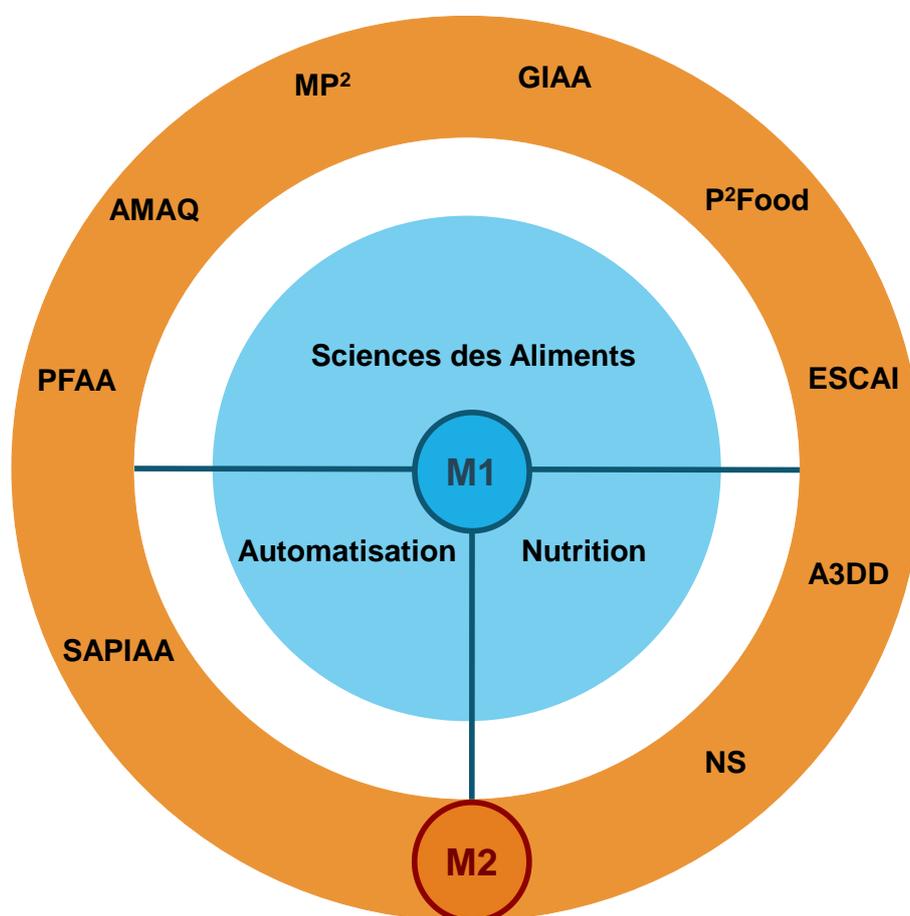
M1 NSA PARCOURS SCIENCES DES ALIMENTS

Le parcours SciAl s'individualise à travers des enseignements spécifiques et des enseignements partagés avec un ou deux des autres parcours du M1 NSA. Ce parcours apporte un ensemble de connaissances dans le domaine Agro-Alimentaire (procédés, physicochimie, toxicologie, nutrition, sensorialité, microbiologie) tout en permettant à l'étudiant de se spécialiser soit :

- en microbiologie des aliments avec un focus sur les interactions entre le microbiote intestinal, l'hôte et son alimentation afin de permettre aux étudiants d'envisager une intégration dans les parcours M2 AMAQ, MP2, PFAA, mais aussi un parcours plus généraliste comme GIAA qui apporte une double compétence.
- dans le domaine de la perception sensorielle afin d'envisager d'intégrer les parcours M2 P2Food et ESCAI. Le parcours SciAl permet également de préparer au parcours M2 A3DD de cette mention.

M1 NSA PARCOURS AUTOMATISATION

Ce parcours se fait en apprentissage M1-M2 à Besançon (SAPIAA). Le parcours Automatisation s'individualise à travers des enseignements spécifiques (notamment en sciences de la production) et des enseignements mutualisés avec certains cours des UE7a physicochimie et procédés alimentaires et UE8a microbiologie du parcours SciAl du M1 NSA. Par ailleurs, certaines interventions du domaine de la production ainsi que de professionnels du secteur IAA du parcours automatisation seront proposées aux étudiants des autres parcours du M1 NSA.



■ Débouchés du diplôme (métiers ou poursuite d'études) :

Poursuites d'études en Masters 2 (cf. fiches filières des M2)

■ Compétences acquises à l'issue de la formation :

Cf. fiches filières des Masters 2

<http://www.u-bourgogne.fr/formation/master.html>

■ Compétences acquises à l'issue de l'année de formation :

Connaissances théoriques et pratiques nécessaires à l'intégration dans les Masters 2 de la mention Nutrition et Sciences des Aliments.

Modalités d'accès à l'année de formation :

■ Sur sélection :

Pour être admis à suivre la formation, les candidats doivent être titulaires d'une licence générale compatible (Biologie/sciences de la vie) et 180 ECTS. Le nombre de places raisonnablement offertes devra se limiter à 85 pour raison d'organisation des semestres et en raison de la part importante des TP dans l'enseignement.

Pour les étudiants titulaires d'une licence générale dans un autre domaine, d'une licence professionnelle, d'un bachelor, etc., le nombre de places sera plus restreint et soumis à étude de dossier.

L'admission est conditionnée par la réussite à une épreuve probatoire comportant l'examen d'un dossier (dont *curriculum vitae* détaillé et relevés de notes). Les candidats retenus sur dossier sont alors convoqués à un entretien avec un jury.

■ Par validation d'acquis ou équivalence de diplôme

- en formation initiale : s'adresser à la scolarité organisatrice de la formation
- en formation continue : s'adresser au service de formation continue de l'université (03.80.39.51.80)

Les étudiants étrangers qui ne disposent pas de l'un des diplômes français requis pour l'accès à la formation devront impérativement constituer un dossier auprès du service des Relations Internationales (voir calendrier et date limite de dépôt de dossier sur la page web ub-link relative à ce service : rubrique « Etudiants internationaux » et « Venir à l'UB à titre individuel »), même s'ils sont en cours de formation dans le supérieur en France au moment du dépôt de dossier. Les étudiants de nationalité française disposant des diplômes requis ou équivalents, mais obtenus à l'étranger doivent constituer un dossier de validation d'acquis (à retirer à la scolarité centrale ou à la scolarité de l'UFR SVTE en cas d'admission dans la filière).

Organisation et descriptif des études :

■ Schéma général des parcours possibles :

| Nutrition et Sciences des Aliments | | |
|------------------------------------|--------------------------------|-------------------------|
| Parcours Nutrition | Parcours Sciences des Aliments | Parcours Automatisation |
| | UE1 | UE1 |
| | UE2 | UE2 |
| | UE3 | UE3 |
| UE4a | UE4b | UE4 |
| | UE5 | UE5 |
| | UE6 | UE6 |
| UE7a | UE7b | UE7 |
| UE8a | UE8b | UE8 |
| UE9 | | |
| UE10 | | |

■ tableau de répartition des enseignements et des contrôles de connaissances assortis :

M1 NSA PARCOURS NUTRITION (Nut)

SEMESTRE 1

| UE1 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|-------------------------|-------------------------|-----|-----|----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Méthodologies et Outils | Méthodologies et Outils | 38h | 12h | | 50h | 6 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 4 | 2 | 6 |
| TOTAL UE | | 38h | 12h | | 50h | 6 | | | 4 | 2 | 6 |

(1) CC : contrôle continu - CT : contrôle terminal

| UE2 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-----|-----|----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Couverture des Besoins Alimentaires | Couverture des Besoins Alimentaires | 24h | 18h | 8h | 50h | 6 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 4 | 2 | 6 |
| TOTAL UE | | 24h | 18h | 8h | 50h | 6 | | | 4 | 2 | 6 |

| UE3 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|-----------------|---|-----|-----|-----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Option au choix | Option 1 : Microbiote Intestinal et Alimentation | 24h | 6h | 16h | 46h | 6 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 4 | 2 | 6 |
| | Option 2 : Chimiosensorialité, Emotions, Mémoire et Choix Alimentaires | 20h | 14h | 12h | 46h | 6 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 4 | 2 | 6 |

| | | | | | | | | | | | |
|----------|--|----------|---------|----------|-----|---|--|--|---|---|---|
| TOTAL UE | | 20-24h** | 6-14h** | 12-16h** | 46h | 6 | | | 4 | 2 | 6 |
|----------|--|----------|---------|----------|-----|---|--|--|---|---|---|

**Suivant option choisie

| UE4a | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|-----------------------------|-----------------------------|-----|----|-----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Physiologie de la Nutrition | Physiologie de la Nutrition | 24h | 4h | 18h | 46h | 6 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 4 | 2 | 6 |
| TOTAL UE | | 24h | 4h | 18h | 46h | 6 | | | 4 | 2 | 6 |

| UE5 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|-----------------------------------|----------------------|-----|-----|----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Professionnalisation et Anglais 1 | Professionnalisation | 26h | 4h | | 30h | 4 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 3 | 1 | 4 |
| | Anglais 1 | | 20h | | 20h | 2 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 1 | 1 | 2 |
| TOTAL UE | | 26h | 24h | | 50h | 6 | | | 4 | 2 | 6 |

| UE 11 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|----------------------|--|----|----|----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Options facultatives | LV 2 ⁽²⁾ | | | | | 0 | | | 0 | 0 | 0 |
| | Stage supplémentaire facultatif ⁽³⁾ | | | | | 0 | | | 0 | 0 | 0 |
| TOTAL UE | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--------------------|------------------|-----------------|-------------|-----------|--|--|--|-----------|-----------|-----------|
| TOTAL S1 | 116h-120h** | 80h-88h** | 38-42h** | 242h | 30 | | | | 20 | 10 | 30 |
|-----------------|--------------------|------------------|-----------------|-------------|-----------|--|--|--|-----------|-----------|-----------|

**Suivant option choisie

SEMESTRE 2

| UE6 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|-------------------------|-------------------------|-----|-----|-----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Toxicologie Alimentaire | Toxicologie Alimentaire | 24h | 12h | 10h | 46h | 6 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 4 | 2 | 6 |
| TOTAL UE | | 24h | 12h | 10h | 46h | 6 | | | 4 | 2 | 6 |

| UE7a | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|--|--|-----|----|-----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Alimentation, Métabolisme, Endocrinologie et Nutrition | Alimentation, Métabolisme, Endocrinologie et Nutrition | 22h | 8h | 16h | 46h | 6 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 4 | 2 | 6 |
| TOTAL UE | | 22h | 8h | 16h | 46h | 6 | | | 4 | 2 | 6 |

| UE8a | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|---------------------------|---------------------------|-----|-----|-----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Valeur Santé des Aliments | Valeur Santé des Aliments | 22h | 18h | 10h | 50h | 6 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 4 | 2 | 6 |
| TOTAL UE | | 22h | 18h | 10h | 50h | 6 | | | 4 | 2 | 6 |

| UE9 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|----------|--|----|-----|----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Stage | Conduite de projet et suivi méthodologique | | 60h | | | 6 | Rapport + soutenance | | | 6 | 6 |
| | Stage | | | | | | | | | | |
| TOTAL UE | | | 60h | | | 6 | | | | 6 | 6 |

| UE10 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|-----------------|---|---------|----------|----------|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Anglais | Anglais 2 | | 10h | 10h | 20h | 2 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 1 | 1 | 2 |
| Option au choix | Option 1 : De la Formulation Au Consommateur | 6h | 24h | 20h | 50h | 4 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 2,5 | 1,5 | 4 |
| | Option 2 : Emballages Alimentaires | 14h | 20h | 16h | 50h | 4 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 2,5 | 1,5 | 4 |
| | Option 3 : Régulation Physiologique du Comportement Alimentaire | 30h | 12h | 8h | 50h | 4 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 2,5 | 1,5 | 4 |
| | Option 4 : Régulation Moléculaire du Métabolisme par les Nutriments | 30h | 12h | 8h | 50h | 4 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 2,5 | 1,5 | 4 |
| | Option 5 : Bases d'Economie et Gestion en IAA | 38h | 12h | | 50h | | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 2,5 | 1,5 | 4 |
| TOTAL UE | | 6-38h** | 22-34h** | 18-30h** | 70h | 6 | | | 3,5 | 2,5 | 6 |

**Suivant option choisie

| UE 11 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|----------------------|--|----|----|----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Options facultatives | LV 2 ⁽²⁾ | | | | | 0 | | | 0 | 0 | 0 |
| | Stage supplémentaire facultatif ⁽³⁾ | | | | | 0 | | | 0 | 0 | 0 |
| TOTAL UE | | | | | | | | | | | |

- (2) Il appartient aux étudiants qui choisissent de suivre un enseignement supplémentaire de langues de se renseigner auprès du Centre de Langues de l'université de Bourgogne. Aucune note de LV 2 ne sera intégrée au calcul des résultats du master. Le jury se réserve le droit de valoriser éventuellement la note obtenue en LV 2 par des points de jury laissés à son appréciation.
- (3) Ce stage facultatif, s'il est envisagé par l'étudiant, devra se dérouler dans une structure différente de celui prévu à la formation (au cours de la même année universitaire) ou, s'il se déroule dans la même structure, porter sur un sujet différent. Il est cumulable avec une éventuelle extension de la durée initiale prévue pour le stage du cursus. Il donnera alors lieu obligatoirement à une convention de stage différente, à une restitution supplémentaire, mais qui ne sera ni notée, ni valorisée dans le calcul du diplôme. Le responsable de filière et/ou le directeur de l'UFR se réserve le droit de refuser le stage facultatif sollicité.

| | | | | | | | | | | |
|-----------------|------------------|-----------------|-----------------|-------------|-----------|--|--|-------------|-------------|-----------|
| TOTAL S2 | 74-106h** | 60-72h** | 54-76h** | 212h | 30 | | | 15,5 | 14,5 | 30 |
|-----------------|------------------|-----------------|-----------------|-------------|-----------|--|--|-------------|-------------|-----------|

**Suivant option choisie

M1 NSA PARCOURS SCIENCES DES ALIMENTS (SciAI)

SEMESTRE 1

| UE1 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|-------------------------|-------------------------|------------|------------|----|------------|----------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Méthodologies et Outils | Méthodologies et Outils | 30h | 20h | | 50h | 6 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 4 | 2 | 6 |
| TOTAL UE | | 30h | 20h | | 50h | 6 | | | 4 | 2 | 6 |

| UE2 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|-------------------------------------|-------------------------------------|------------|------------|-----------|------------|----------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Couverture des Besoins Alimentaires | Couverture des Besoins Alimentaires | 24h | 18h | 8h | 50h | 6 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 4 | 2 | 6 |
| TOTAL UE | | 24h | 18h | 8h | 50h | 6 | | | 4 | 2 | 6 |

| UE3 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|-----------------|---|-----------------|----------------|-----------------|------------|----------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Option au choix | Option 1 : Microbiote Intestinal et Alimentation | 24h | 6h | 16h | 46h | 6 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 4 | 2 | 6 |
| | Option 2 : Chimiosensorialité, Emotions, Mémoire et Choix Alimentaires | 20h | 14h | 12h | 46h | 6 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 4 | 2 | 6 |
| TOTAL UE | | 20-24h** | 6-14h** | 12-16h** | 46h | 6 | | | 4 | 2 | 6 |

**Suivant option choisie

| UE4b | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|--------------------------------------|--------------------------------------|-----|-----|-----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Perception et Evaluation Sensorielle | Perception et Evaluation Sensorielle | 16h | 16h | 14h | 46h | 6 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 4 | 2 | 6 |

| | | | | | | | | | | | |
|----------|--|-----|-----|-----|-----|---|--|--|---|---|---|
| TOTAL UE | | 16h | 16h | 14h | 46h | 6 | | | 4 | 2 | 6 |
|----------|--|-----|-----|-----|-----|---|--|--|---|---|---|

| UE5 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|--------------------------------------|----------------------|-----|-----|----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Professionnalisation et Anglais 1 | Professionnalisation | 18h | 12h | | 30h | 4 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 3 | 1 | 4 |
| | Anglais 1 | | 20h | | 20h | 2 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 1 | 1 | 2 |
| TOTAL UE | | 18h | 32h | | 50h | 6 | | | 4 | 2 | 6 |

| UE 11 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|-------------------------|--|----|----|----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Options facultatives | LV 2 ⁽²⁾ | | | | | 0 | | | 0 | 0 | 0 |
| | Stage supplémentaire facultatif ⁽³⁾ | | | | | 0 | | | 0 | 0 | 0 |
| TOTAL UE | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|-----------------|-------------------------|-----------------------|----------------------|-------------|-----------|--|--|--|-----------|-----------|-----------|
| TOTAL S1 | 108h- 112h** | 92- 100h** | 34- 38h** | 242h | 30 | | | | 20 | 10 | 30 |
|-----------------|-------------------------|-----------------------|----------------------|-------------|-----------|--|--|--|-----------|-----------|-----------|

**Suivant option choisie

SEMESTRE 2

| UE6 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|----------------------------|----------------------------|-----|-----|-----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Toxicologie Alimentaire | Toxicologie Alimentaire | 24h | 12h | 10h | 46h | 6 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 4 | 2 | 6 |
| TOTAL UE | | 24h | 12h | 10h | 46h | 6 | | | 4 | 2 | 6 |

| UE7b | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|--|--|-----|-----|----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Physicochimie et Procédés Alimentaires | Physicochimie et Procédés Alimentaires | 22h | 16h | 8h | 46h | 6 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 4 | 2 | 6 |
| TOTAL UE | | 22h | 16h | 8h | 46h | 6 | | | 4 | 2 | 6 |

| UE8b | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|---------------|---------------|-----|----|-----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Microbiologie | Microbiologie | 24h | 8h | 18h | 50h | 6 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 4 | 2 | 6 |
| TOTAL UE | | 24h | 8h | 18h | 50h | 6 | | | 4 | 2 | 6 |

| UE9 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|-----|------------|----|----|----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|----------|--|--|-----|--|--|---|----------------------|--|--|---|---|
| Stage | Conduite de projet et suivi méthodologique | | 60h | | | 6 | Rapport + soutenance | | | 6 | 6 |
| | Stage | | | | | | | | | | |
| TOTAL UE | | | 60h | | | 6 | | | | 6 | 6 |

| UE10 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|-----------------|--|---------|----------|----------|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Anglais | Anglais 2 | | 10h | 10h | 20h | 2 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 1 | 1 | 2 |
| Option au choix | Option 1 : De la Formulation Au Consommateur | 6h | 24h | 20h | 50h | 4 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 2,5 | 1,5 | 4 |
| | Option 2 : Emballages Alimentaires | 14h | 20h | 16h | 50h | 4 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 2,5 | 1,5 | 4 |
| | Option 3 : Régulation Physiologique du Comportement Alimentaire | 30h | 12h | 8h | 50h | 4 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 2,5 | 1,5 | 4 |
| | Option 4 : Régulation Moléculaire du Métabolisme par les Nutriment | 30h | 12h | 8h | 50h | 4 | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 2,5 | 1,5 | 4 |
| | Option 5 : Bases d'Economie et Gestion en IAA | 38h | 12h | | 50h | | CC + CT écrit ou oral | CT écrit ou oral | 2,5 | 1,5 | 4 |
| TOTAL UE | | 6-38h** | 22-34h** | 18-30h** | 70h | 6 | | | 3,5 | 2,5 | 6 |

**Suivant option choisie

| UE 11 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|----------------------|--|----|----|----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Options facultatives | LV 2 ⁽²⁾ | | | | | 0 | | | 0 | 0 | 0 |
| | Stage supplémentaire facultatif ⁽³⁾ | | | | | 0 | | | 0 | 0 | 0 |
| TOTAL UE | | | | | | | | | | | |

(1) CC = Contrôle continu, CT = Contrôle terminal

(2) Il appartient aux étudiants qui choisissent de suivre un enseignement supplémentaire de langues de se renseigner auprès du Centre de Langues de l'université de Bourgogne. Aucune note de LV 2 ne sera intégrée au calcul des résultats du master. Le jury se réserve le droit de valoriser éventuellement la note obtenue en LV 2 par des points de jury laissés à son appréciation.

(3) Le stage facultatif, s'il est envisagé par l'étudiant, devra se dérouler dans une structure différente de celui prévu à la formation (au cours de la même année universitaire) ou, s'il se déroule dans la même structure, porter sur un sujet différent. Il est cumulable avec une éventuelle extension de la durée initiale prévue pour le stage du cursus. Il donnera alors lieu obligatoirement à une convention de stage différente, à une restitution supplémentaire, mais qui ne sera ni notée, ni valorisée dans le calcul du diplôme. Le responsable de filière et/ou le directeur de l'UFR se réserve le droit de refuser le stage facultatif sollicité.

| | | | | | | | | | | | |
|-----------------|------------------|-----------------|-----------------|-------------|-----------|--|--|--|-------------|-------------|-----------|
| TOTAL S2 | 80-112h** | 58-66h** | 54-66h** | 212h | 30 | | | | 15,5 | 14,5 | 30 |
|-----------------|------------------|-----------------|-----------------|-------------|-----------|--|--|--|-------------|-------------|-----------|

**Suivant option choisie

**M1 NSA PARCOURS AUTOMATISATION
SEMESTRE 1**

| UE1 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|---|---|----------|----------|----------|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Option : Bases pour l'automatique ou Chimie/biochimie/Microbiologie | Option 1 : bases pour l'automatique | 30h | 12h | 18h | 60h | 6 | CC écrit et oral | | | 3 | 3 |
| | Option 2 : Chimie/biochimie/Microbiologie | 25h | 15h | 20h | 60h | 6 | CC écrit et oral | | | 3 | 3 |
| TOTAL UE | | 25-30h** | 12-15h** | 18-20h** | 60h | 6 | | | | 3 | 3 |

(1) CC : contrôle continu - CT : contrôle terminal

| UE2 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|----------------------------------|--|-----|-----|-----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Analyse du système de production | Statistiques | 18h | 12h | | 30h | 3 | CC écrit et oral | | | 1,5 | 1,5 |
| | Organisation de la production industrielle | 8h | 8h | 14h | 30h | 3 | CC écrit et oral | | | 1,5 | 1,5 |
| TOTAL UE | | 26h | 20h | 14h | 60h | 6 | | | | 3 | 3 |

| UE3 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|-----------------|-----------------------|-----|-----|-----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Mécanique | Mécanique des fluides | 15h | 8h | 7h | 30h | 3 | CC écrit et oral | | | 1,5 | 1,5 |
| | Technologie mécanique | 15h | 8h | 7h | 30h | 3 | CC écrit et oral | | | 1,5 | 1,5 |
| TOTAL UE | | 30h | 16h | 14h | 60h | 6 | | | | 3 | 3 |

| UE4 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|---|----------------------|-----|-----|-----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Microbiologie et GIA (Génie Industriel Alimentaire) | Microbiologie et GIA | 14h | 15h | 31h | 60h | 6 | CC écrit et oral | | | 3 | 3 |
| TOTAL UE | | 14h | 15h | 31h | 60h | 6 | | | | 3 | 3 |

| UE5 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|--------------------------|---------------|-----|-----|-----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Anglais et communication | Anglais | | | 30h | 30h | 3 | CC écrit et oral | | | 1,5 | 1,5 |
| | Communication | 15h | 15h | | 30h | 3 | CC écrit et oral | | | 1,5 | 1,5 |
| TOTAL UE | | 15h | 15h | 30h | 60h | 6 | | | | 3 | 3 |

| | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--|------------|----------|------------|------|----|--|--|--|----|----|
| TOTAL S1 | | 110-115h** | 78-81h** | 107-109h** | 300h | 30 | | | | 15 | 15 |
|-----------------|--|------------|----------|------------|------|----|--|--|--|----|----|

SEMESTRE 2

| UE6 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|--|--------------------------|-----|-----|-----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Automatique1 – Capteurs/ actionneurs | Automatique | 17h | 10h | 16h | 43h | 3 | CC écrit et oral | | | 1,5 | 1,5 |
| | Capteurs/ actionneurs | 23h | 12h | 12h | 47h | 3 | CC écrit et oral | | | 1,5 | 1,5 |
| TOTAL UE | | 40h | 22h | 28h | 90h | 6 | | | | 3 | 3 |

| UE7 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Hygiène-GIA | Hygiène-GIA | 25h | 15h | 20h | 60h | 6 | CC écrit et oral | | | 3 | 3 |
| TOTAL UE | | 25h | 15h | 20h | 60h | 6 | | | | 3 | 3 |

| UE8 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|---|-------------------------------|-----|-----|-----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Thermodynamique, mécanique, matériaux | Thermodynamique, matériaux | 10h | 12h | 8h | 30h | 3 | CC écrit et oral | | | 1,5 | 1,5 |
| | Mécanique | 9h | 9h | 12h | 30h | 3 | CC écrit et oral | | | 1,5 | 1,5 |
| TOTAL UE | | 19h | 21h | 20h | 60h | 6 | | | | 3 | 3 |

| UE9 | discipline | CM | TD | TP | Total | ECTS | Type éval ⁽¹⁾ Session 1 | Type éval ⁽¹⁾ Session 2 | coeff CT | coeff CC | total coef |
|------------|---|----|------|----|-------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------|---------------|
| Entreprise | Suivi stagiaires, apprentis et contrats pro | | 312h | | | 12 | Rapport + oral + entreprise | | | 6 | 6 |
| TOTAL UE | | | 312h | | | 12 | | | | 6 | 6 |

| | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--|------------|------------|------------|-------------|-----------|--|--|--|-----------|-----------|
| TOTAL S2 | | 84h | 58h | 68h | 210h | 30 | | | | 15 | 15 |
|-----------------|--|------------|------------|------------|-------------|-----------|--|--|--|-----------|-----------|

■ Modalités de contrôle des connaissances :

Les règles applicables aux études LMD sont précisées dans le Référentiel commun des études voté chaque année et mis en ligne sur le site internet de l'Université

<http://ufr-svte.u-bourgogne.fr/images/stories/pdf/Doc-telechargeables/referentiel-commun-etudes-2017-2018.pdf>

UE transversales

Les étudiants ont la possibilité de suivre une UE transversale au S3 et/ou au S4, à condition que cette UE transversale n'ait pas déjà été suivie au cours du cursus à l'uB. Le résultat obtenu lors de l'UE transversale confère un gain de point à la moyenne du semestre. A titre dérogatoire par rapport aux modalités générales de l'uB, le gain de point est calculé, par le jury souverain : il sera rajouté 0, 0,1 ou 0,2 point à la moyenne du semestre suivant le résultat obtenu dans l'UE transversale.

● Sessions d'examen

Des sessions de validation des semestres 1 et 2 ont lieu à la fin de chacun de ces semestres (mi-décembre et début juin) ; une 2ème session est prévue pour l'ensemble des 2 semestres à la fin juin.

ABSENCE AUX EXAMENS :

Les absences lors des examens ont les conséquences suivantes :

- Absence justifiée lors d'un contrôle continu (CC) : Défaillance.

L'équipe pédagogique s'efforcera de proposer une solution de rattrapage ou de compensation en cas d'absence justifiée à une évaluation de contrôle continu.

- Absence justifiée lors d'un contrôle terminal (CT) : Défaillance (passage en session 2)
- Absence injustifiée lors d'un contrôle continu (CC) : Défaillance (impossibilité de valider l'année de formation)
- Absence injustifiée lors d'un contrôle terminal (CT) : Défaillance (passage en session 2).

● Règles de validation et de capitalisation :Principes généraux :

COMPENSATION : Une compensation s'effectue au niveau de chaque semestre. La note semestrielle est calculée à partir de la moyenne des notes des unités d'enseignements du semestre affectées des coefficients. Le semestre est validé si la moyenne générale des notes des UE pondérées par les coefficients est supérieure ou égale à 10 sur 20.

CAPITALISATION : Chaque unité d'enseignement évaluée est affectée d'une valeur en crédits européens (ECTS). Une UE est validée et capitalisable, c'est-à-dire définitivement acquise lorsque l'étudiant a obtenu une moyenne pondérée supérieure ou égale à 10 sur 20 par compensation entre chaque matière de l'UE. Chaque UE validée permet à l'étudiant d'acquérir les crédits européens correspondants. Si les éléments (matières) constitutifs des UE non validées ont une valeur en crédits européen, ils sont également capitalisables lorsque les notes obtenues à ces éléments sont supérieures ou égales à 10 sur 20.

En cas de redoublement ou d'étalement des enseignements sur plusieurs années, la conservation des notes de $CC \geq 12/20$ dans les matières, UE, semestres non validés est automatique.

Les étudiants ont la possibilité de renoncer à cette conservation, par écrit, dans le mois qui suite la rentrée de la filière. Au-delà, aucune demande ne sera recevable.

En cas de renonciation dûment reçue, seule la nouvelle note sera conservée (écrasement). Il ne sera pas possible de retenir la meilleure des deux notes. En cas d'absence, justifiée ou injustifiée, seule la conséquence de cette absence sera conservée, il ne sera pas fait appel à la note obtenue précédemment.

■ Conseil de perfectionnement

Le conseil de perfectionnement de la mention sera composé des responsables de la mention (un représentant uB, un représentant AgroSup), des responsables de parcours M1 et M2, de quatre représentants d'étudiants, de représentants des établissements impliqués dans la formation (uB, AgroSup, UFC) et de professionnels du domaine Agro-Alimentaire (un représentant d'un Grand Groupe, un représentant de PME et un représentant du pôle de compétitivité VITAGORA). Ce conseil se réunira annuellement avec pour objectifs:

- de tirer des conclusions des évaluations,
- d'apporter les améliorations à la formation en adéquation avec les attentes du marché en termes de métier en lien avec l'insertion professionnelle des étudiants issus de cette mention.

- de proposer des partenariats nationaux et internationaux