

Niveau :	<b>MASTER</b>					année
Domaine :	SCIENCES – TECHNOLOGIES - SANTE					M1
Mention :	NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS					
Parcours :						
Volume horaire étudiant parcours Nutrition :	186-222 h**	154-166 h**	106-118 h**	h	h	<b>470 h + stage</b>
Volume horaire étudiant parcours Sciences des Aliments :	184-220 h**	162-178 h**	100-112 h**	h	h	<b>470 h + stage</b>
Volume horaire étudiant parcours Automatisation :	194-199 h**	136-139 h**	175-177 h**	h	h	<b>510 h + entreprise</b>
	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><b><u>Secrétariat pédagogique</u></b></p> <p>Nathalie THOMAS ☎ 03.80.39.37.34 <a href="mailto:scolarite-ufrsvte@u-bourgogne.fr">scolarite-ufrsvte@u-bourgogne.fr</a></p> <p>Yamina AIT TAGADIRT ☎ 03.80.39.50.32 <a href="mailto:secretariat.msavan@u-bourgogne.fr">secretariat.msavan@u-bourgogne.fr</a></p>
Composante(s) de rattachement :	UFR Sciences de la Vie, de la Terre et de l'Environnement

Responsables de parcours du M1 Nutrition et Sciences des Aliments		
<b>Parcours Nutrition</b>  Laurent DEMIZIEUX Maître de conférences ☎ 03.80.39.63.23 <a href="mailto:laurent.demizieux@u-bourgogne.fr">laurent.demizieux@u-bourgogne.fr</a>	<b>Parcours Sciences des Aliments</b>  Pierre LAPAQUETTE Maître de conférences ☎ 03.80.39.62.62 <a href="mailto:aurelie.rieu@u-bourgogne.fr">aurelie.rieu@u-bourgogne.fr</a>  Ludovic LE CORRE Maître de conférences ☎ 03.80.77.40.35 <a href="mailto:ludovic.le-corre@u-bourgogne.fr">ludovic.le-corre@u-bourgogne.fr</a>	<b>Parcours Automatisation</b>  Cécile BERRIET Maître de conférences ☎ 03 81 66 62 49 <a href="mailto:cecile.berriet@univ-fcomte.fr">cecile.berriet@univ-fcomte.fr</a>

## 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**

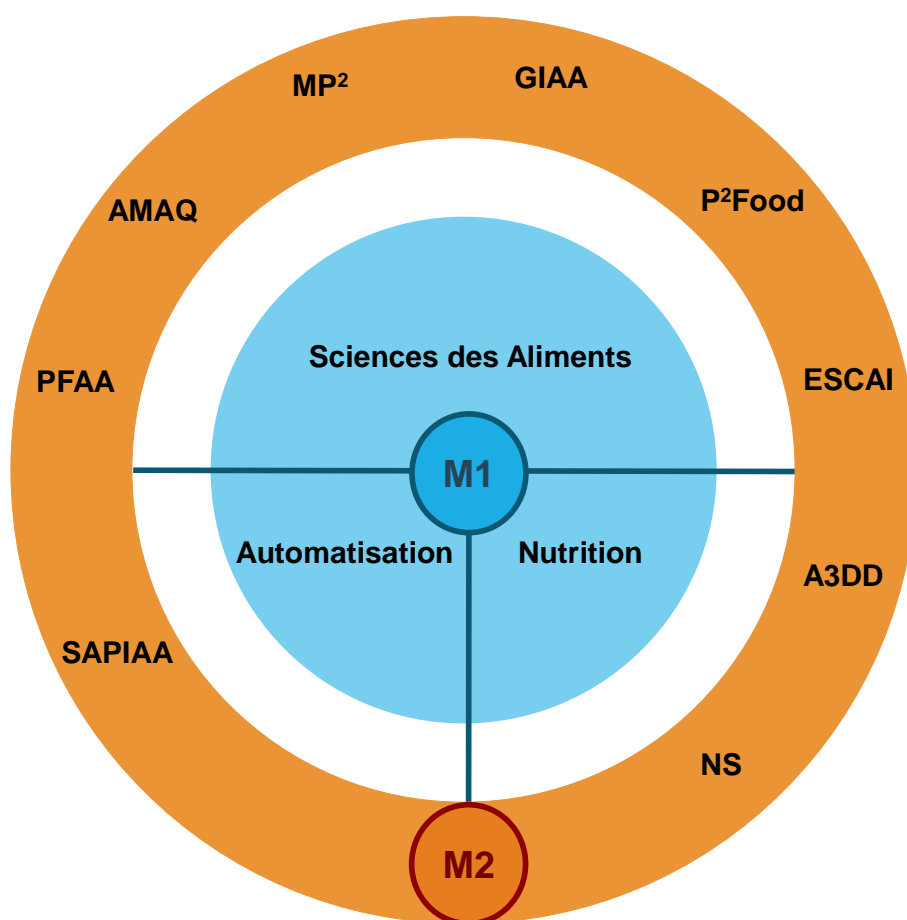
Le parcours SciAl s'individualise à travers des enseignements spécifiques et des enseignements partagés avec un ou deux des autres parcours du M1 NSA. Ce parcours apporte un ensemble de connaissances dans le domaine Agro-

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.

### 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 SciAI 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

■ 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 <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> 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

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

UE2	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Option au choix	Option 1 : Microbiote Intestinal et Alimentation	24h	10h	16h	50h	6	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	4	2	6
	Option 2 : Chimiosensorialité, Emotions, Mémoire et Choix Alimentaires	20h	14h	16h	50h	6	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	4	2	6

TOTAL UE		20-24h**	10-14h**	16h	50h	6			4	2	6
----------	--	----------	----------	-----	-----	---	--	--	---	---	---

\*\*Suivant option choisie

UE4a	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Physiologie de la Nutrition	Physiologie de la Nutrition	24h	6h	20h	50h	6	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	4	2	6
TOTAL UE		24h	6h	20h	50h	6			4	2	6

UE5	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Options facultatives	LV 2 <sup>(2)</sup>					0			0	0	0
	Stage supplémentaire facultatif <sup>(3)</sup>					0			0	0	0
TOTAL UE											

<b>TOTAL S1</b>		116h-120h**	86h-90h**	44h	250h	30			20	10	30
-----------------	--	-------------	-----------	-----	------	----	--	--	----	----	----

\*\*Suivant option choisie

## SEMESTRE 2

UE6	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Toxicologie Alimentaire	Toxicologie Alimentaire	20h	12h	18h	50h	6	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	4	2	6
TOTAL UE		20h	12h	18h	50h	6			4	2	6

UE7a	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Alimentation, Métabolisme, Endocrinologie et Nutrition	Alimentation, Métabolisme, Endocrinologie et Nutrition	22h	12h	16h	50h	6	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	4	2	6
TOTAL UE		22h	12h	16h	50h	6			4	2	6

UE8a	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Anglais 2 et option au choix	Anglais 2		10h	10h	20h	2	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	1	1	2
	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 <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Options facultatives	LV 2 <sup>(2)</sup>					0			0	0	0
	Stage supplémentaire facultatif <sup>(3)</sup>					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.

<b>TOTAL S2</b>	<b>70-102h**</b>	<b>64-76h**</b>	<b>62-74h**</b>	<b>220h</b>	<b>30</b>			<b>15,5</b>	<b>14,5</b>	<b>30</b>
-----------------	------------------	-----------------	-----------------	-------------	-----------	--	--	-------------	-------------	-----------

\*\*Suivant option choisie

### M1 NSA PARCOURS SCIENCES DES ALIMENTS (SciAI)

#### SEMESTRE 1

UE1	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> 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
<b>TOTAL UE</b>		<b>30h</b>	<b>20h</b>		<b>50h</b>	<b>6</b>			<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>

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

UE2	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> 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
<b>TOTAL UE</b>		<b>24h</b>	<b>18h</b>	<b>8h</b>	<b>50h</b>	<b>6</b>			<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>

UE3	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Option au choix	Option 1 : Microbiote Intestinal et Alimentation	24h	10h	16h	50h	6	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	4	2	6
	Option 2 : Chimiosensorialité, Emotions, Mémoire et Choix Alimentaires	20h	14h	16h	50h	6	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	4	2	6
<b>TOTAL UE</b>		<b>20-24h**</b>	<b>10-14h**</b>	<b>16h</b>	<b>50h</b>	<b>6</b>			<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>

\*\*Suivant option choisie

UE4b	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Perception et Evaluation Sensorielle	Perception et Evaluation Sensorielle	16h	20h	14h	50h	6	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	4	2	6



TOTAL UE		16h	20h	14h	50h	6			4	2	6
----------	--	-----	-----	-----	-----	---	--	--	---	---	---

UE5	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> 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

<b>TOTAL S1</b>	<b>108h- 112h**</b>	<b>100h- 104h**</b>	<b>38h</b>	<b>250h</b>	<b>30</b>				<b>20</b>	<b>10</b>	<b>30</b>
-----------------	-------------------------	-------------------------	------------	-------------	-----------	--	--	--	-----------	-----------	-----------

\*\*Suivant option choisie

## SEMESTRE 2

UE6	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Toxicologie Alimentaire	Toxicologie Alimentaire	20h	12h	18h	50h	6	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	4	2	6
TOTAL UE		20h	12h	18h	50h	6			4	2	6

UE7b	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Physicochimie et Procédés Alimentaires	Physicochimie et Procédés Alimentaires	22h	20h	8h	50h	6	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	4	2	6
TOTAL UE		22h	20h	8h	50h	6			4	2	6

UE8b	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
	Anglais 2		10h	10h	20h	2	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	1	1	2

Anglais 2 et 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
<b>TOTAL UE</b>		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 <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Options facultatives	LV 2 <sup>(2)</sup>					0			0	0	0
	Stage supplémentaire facultatif <sup>(3)</sup>					0			0	0	0
<b>TOTAL UE</b>											

(1) 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 de la licence/master, ni n'apparaîtra sur le relevé de notes.

(2) Ce stage facultatif, s'il est envisagé par l'étudiant, devra se dérouler dans une structure différente de celle prévue dans le cursus normal (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.

(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.

<b>TOTAL S2</b>	<b>76-108h**</b>	<b>62-74h**</b>	<b>62-74h**</b>	<b>220h</b>	<b>30</b>				<b>15,5</b>	<b>14,5</b>	<b>30</b>
-----------------	------------------	-----------------	-----------------	-------------	-----------	--	--	--	-------------	-------------	-----------

\*\*Suivant option choisie

## M1 NSA PARCOURS AUTOMATISATION SEMESTRE 1

UE1	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> 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	x		3	3
	Option 2 : Chimie/biochimie/Microbiologie	25h	15h	20h	60h	6	CC écrit et oral	x		3	3
<b>TOTAL UE</b>		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 <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Analyse du système de production	Statistiques	18h	12h		30h	3	CC écrit et oral	x		1,5	1,5
	Organisation de la production industrielle	8h	8h	14h	30h	3	CC écrit et oral	x		1,5	1,5
<b>TOTAL UE</b>		26h	20h	14h	60h	6				3	3

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

UE4	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> 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	x		3	3
<b>TOTAL UE</b>		14h	15h	31h	60h	6				3	3

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

<b>TOTAL S1</b>		110-115h**	78-81h**	107-109h**	300h	30				15	15
-----------------	--	------------	----------	------------	------	----	--	--	--	----	----

## SEMESTRE 2

UE6	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
	Automatique	17h	10h	16h	43h	3	CC écrit et oral	x		1,5	1,5

Automatique1 – Capteurs/ actionneurs	Capteurs/ actionneurs	23h	12h	12h	47h	3	CC écrit et oral	x		1,5	1,5
TOTAL UE		40h	22h	28h	90h	6				3	3

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

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

UE9	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> 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

<b>TOTAL S2</b>	<b>84h</b>	<b>58h</b>	<b>68h</b>	<b>210h</b>	<b>30</b>					<b>15</b>	<b>15</b>
-----------------	------------	------------	------------	-------------	-----------	--	--	--	--	-----------	-----------

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 été 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, suivant les critères adoptés par l'Université de Franche-Comté : il pourra souverainement être rajouté 0, 0,1 ou 0,2 point à la moyenne du semestre suivant le résultat obtenu dans l'UE transversale.

#### ■ Modalités de contrôle des connaissances :

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

[http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/referentiel\\_etudes\\_lmd.pdf](http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/referentiel_etudes_lmd.pdf)

#### ● 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.

■ **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