Niveau :	**MASTER**					**année**
Domaine :	SCIENCES – TECHNOLOGIES - SANTE					M1
Mention :	NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS					
Parcours :						
Volume horaire étudiant parcours Aliments-Sensorialité :	184-216 h**	166-178 h**	112-100 h**	h	h	**470 h + stage**
Volume horaire étudiant parcours Microbiologie et Qualité des Aliments :	184-216 h**	162-174 h**	112-100 h**	h	h	**470 h + stage**
Volume horaire étudiant parcours Nutrition et Alimentation :	182-214 h**	164-176 h**	112-100 h**	h	h	**470 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 :	☑ français		☐ anglais			

*****Suivant option choisie***

Contacts :

Responsables de formation	Scolarité – secrétariat pédagogique
Voir ci-dessous	**Scolarité** Nathalie THOMAS ☎ 03.80.39.37.34 scolarite-ufrsvte@u-bourgogne.fr **Secrétariat pédagogique** Yamina AIT TAGADIRT ☎ 03.80.39.50.32 secretariat.msavan@u-bourgogne.fr
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			
Parcours Perception et Alimentation	**Parcours Microbiologie et Qualité des Aliments**	**Parcours Nutrition et Alimentation**	**Parcours Automatisation**
Aurélie RIEU-GUIGON Maître de conférences ☎ 03.80.39.62.62 aurelie.rieu@u-bourgogne.fr Ludovic LE CORRE Maître de conférences ☎ 03.80.77.40.35 ludovic.le-corre@u-bourgogne.fr	Aurélie RIEU-GUIGON Maître de conférences ☎ 03.80.39.62.62 aurelie.rieu@u-bourgogne.fr Ludovic LE CORRE Maître de conférences ☎ 03.80.77.40.35 ludovic.le-corre@u-bourgogne.fr	Laurent DEMIZIEUX Maître de conférences ☎ 03.80.39.63.23 laurent.demizieux@u-bourgogne.fr	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
- 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 PERCEPTION ET ALIMENTATION (PA)

Le parcours PA 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 générales dans les Sciences des Aliments (procédés, physicochimie, toxicologie, nutrition, microbiologie) tout en permettant à l'étudiant de se spécialiser dans le domaine de la perception afin d'envisager d'intégrer les parcours M2 P2Food et ESCAI.

M1 NSA PARCOURS MICROBIOLOGIE ET QUALITE DES ALIMENTS (MQA)

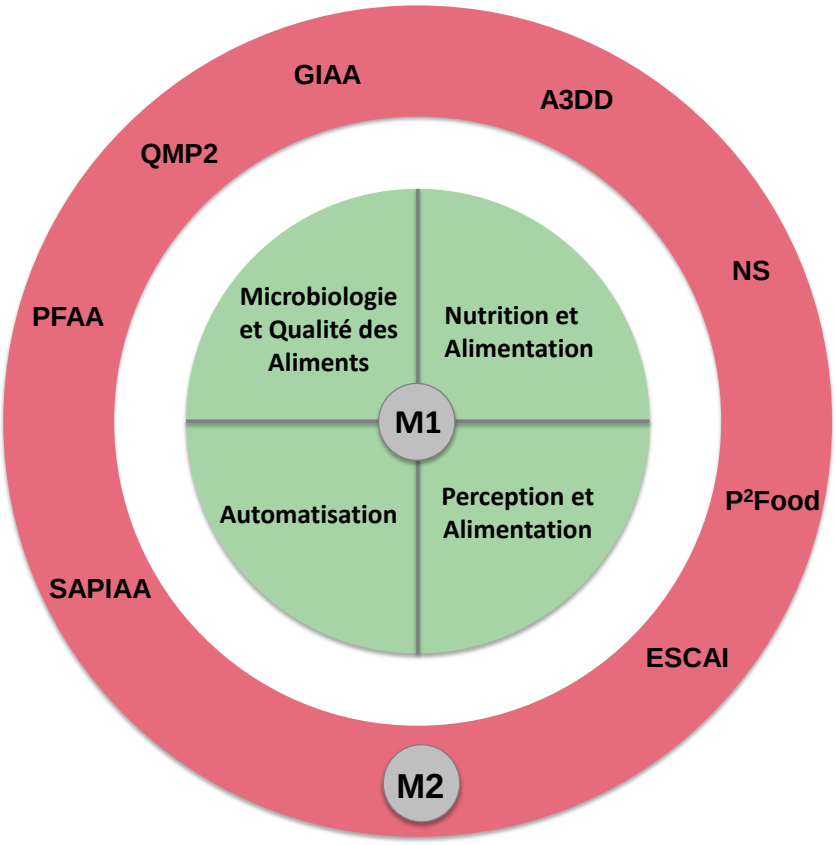
Le parcours MQA s'individualise à travers des enseignements spécifiques et des enseignements partagés avec un ou deux des autres parcours du M1 NSA. Ce parcours apporte un ensemble de connaissances dans le domaine Agro-Alimentaire (procédés, physicochimie, toxicologie, nutrition, sensorialité) et une spécialisation en microbiologie des aliments avec un focus sur les interactions entre le microbiote intestinal, l'hôte et son alimentation. Ce parcours permet aux étudiants d'envisager une intégration dans les parcours M2 QMP2, PFAA, mais aussi un parcours plus généraliste comme GIAA qui apporte une double compétence.

M1 NSA PARCOURS NUTRITION ET ALIMENTATION (NutAlim)

Le parcours NutAlim 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 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 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 des parcours AS et MQA. 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 :

■ de plein droit :

L'entrée en M1 « Nutrition et Sciences des Aliments » est **de droit** pour les étudiants ayant obtenu une licence générale compatible (Biologie) et 180 ECTS. Le nombre de places raisonnablement offertes devra se limiter à 120 pour raison d'organisation des semestres et en raison de la part importante des TP dans l'enseignement.

■ sur sélection :

Pour les étudiants titulaires d'une licence générale plus spécialisée dans un autre domaine, d'une licence professionnelle, d'un bachelor, etc., l'accès au M1 « Nutrition et Sciences des Aliments » sera soumis à l'accord du responsable de la formation après examen du dossier des candidats par une commission pédagogique.

■ 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 relative à ce service : rubrique « International » 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). Leur candidature sera étudiée en fonction de leur projet universitaire et professionnel, de leur maîtrise de la langue française, et de l'adéquation de leurs diplômes avec le niveau et la formation qu'ils souhaitent intégrer.

Organisation et descriptif des études :

■ Schéma général des parcours possibles :

<table>
<tr><th colspan="4">Nutrition et Sciences des Aliments</th></tr>
<tr><th>Parcours Perception et Alimentation</th><th>Parcours Microbiologie et Qualité des Aliments</th><th>Parcours Nutrition et Alimentation</th><th>Parcours Automatisation</th></tr>
<tr><td colspan="3">UE 1
UE 2</td><td>UE 1
UE 2</td></tr>
<tr><td>UE 3a</td><td colspan="2">UE 3b</td><td>UE 3</td></tr>
<tr><td colspan="2">UE 4a</td><td>UE 4b</td><td>UE 4</td></tr>
<tr><td colspan="3">UE 5
UE 6</td><td>UE 5
UE 6</td></tr>
<tr><td colspan="2">UE 7a
UE 8a</td><td>UE 7b
UE 8b</td><td>UE 7
UE 8</td></tr>
<tr><td colspan="4">UE 9</td></tr>
<tr><td colspan="3">UE 10</td><td></td></tr>
</table>

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

M1 NSA PARCOURS PERCEPTION ET ALIMENTATION (PA)
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

(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

UE3a	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Chimiosensorialité, Emotions, Mémoire et Choix Alimentaires	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		20h	14h	16h	50h	6			4	2	6

UE4a	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	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 (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
	Stage facultatif à l'initiative de l'étudiant					0					
TOTAL UE		18h	32h		50h	6			4	2	6

TOTAL S1	**108h**	**104h**	**38h**	**250h**	**30**			**20**	**10**	**30**

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	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 (1) Session 1	Type éval (1) 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

UE8a	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										
	Stage facultatif à l'initiative de l'étudiant										
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 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	30h	12h	8h	50h	4	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	2,5	1,5	4

	Physiologique du Comportement Alimentaire										
	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

TOTAL S2	**76-108h****	**62-74h****	**62-74h****	**220h**	**30**			**15,5**	**14,5**	**30**

***Suivant option choisie*

M1 NSA PARCOURS MICROBIOLOGIE ET QUALITE DES ALIMENTS (MQA)
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

(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

UE3b	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Microbiote Intestinal et Alimentation	Microbiote Intestinal et Alimentation	24h	10h	16h	50h	6	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	4	2	6
TOTAL UE		24h	10h	16h	50h	6			4	2	6

UE4a	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	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 (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
	Stage facultatif à l'initiative de l'étudiant					0					
TOTAL UE		18h	32h		50h	6			4	2	6

TOTAL S1	**112h**	**100h**	**38h**	**250h**	**30**			**20**	**10**	**30**

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	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 (1) Session 1	Type éval (1) 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

UE8a	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										
	Stage facultatif à l'initiative de										

	l'étudiant										
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 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 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

TOTAL S2	**72-104h****	**62-74h****	**62-74h****	**220h**	**30**			**15,5**	**14,5**	**30**

***Suivant option choisie*

M1 NSA PARCOURS NUTRITION ET ALIMENTATION (NutAlim)
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

(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

UE3b	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Microbiote Intestinal et Alimentation	Microbiote Intestinal et Alimentation	24h	10h	16h	50h	6	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	4	2	6
TOTAL UE		24h	10h	16h	50h	6			4	2	6

UE4b	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	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 (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
	Stage facultatif à l'initiative de l'étudiant					0					
TOTAL UE		18h	32h		50h	6			4	2	6

TOTAL S1	**120h**	**86h**	**44h**	**250h**	**30**			**20**	**10**	**30**

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	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 (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	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

UE8b	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		h	6	Rapport + soutenance			6	6
	Stage										
	Stage facultatif à l'initiative de l'étudiant										
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 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 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

TOTAL S2	**70-102h****	**64-76h****	**62-74h****	**220h**	**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)	coeff CT	coeff CC	total coef

								Session 2			
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
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	x		1,5	1,5
	Organisation de la production industrielle	8h	8h	14h	30h	3	CC écrit et oral	x		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	x		1,5	1,5
	Technologie mécanique	15h	8h	7h	30h	3	CC écrit et oral	x		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	x		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	x		1,5	1,5
	Communication	15h	15h		30h	3	CC écrit et oral	x		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	x		1,5	1,5
	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 (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	x		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	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 (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 mis en ligne sur le site internet de l'Université

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.

Un contrôle de remplacement pourra être organisé par l'équipe pédagogique en cas d'absence justifiée à une épreuve de contrôle continu.

● ***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 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 terme de métier en lien avec l'insertion professionnelle des étudiants issus de cette mention.
- de proposer des partenariats nationaux et internationaux"