

**Inscriptions administratives**

L'inscription administrative consiste à inscrire un étudiant dans l'une des formations proposées par l'université. Ce processus annuel et obligatoire implique la collecte des données administratives nécessaires, le paiement des droits et la détermination du statut étudiant et de sa situation par rapport à sa couverture sociale.

Nul ne peut accéder aux activités d'enseignement et aux examens s'il n'est pas régulièrement inscrit.

L'inscription administrative s'effectue conformément au calendrier et aux modalités indiquées sur [inscriptions.unistra.fr](https://inscriptions.unistra.fr)

**Inscription pédagogique**

L'inscription pédagogique consiste pour l'étudiant à s'inscrire aux différents enseignements de la formation en fonction de la maquette, de ses souhaits et de ses acquis.

Elle s'effectue conformément au calendrier et aux modalités indiqués sur le site de la composante à la page dédiée.

Elle est obligatoire. En dehors de la situation de césure, l'étudiant non inscrit pédagogiquement est considéré comme non assidu, et n'est pas autorisé à se présenter aux épreuves d'évaluation.

**Contrat pédagogique**

Pour accompagner et soutenir la réussite de l'étudiant, notamment mais pas exclusivement lors de l'octroi d'un statut spécifique, le responsable de formation met en place avec l'étudiant un contrat pédagogique.

Cet accord, signé par les deux parties, adapte de façon détaillée, justifiée et proportionnée, le déroulement du cursus de l'étudiant, en tenant compte de sa situation et des nécessités du bon déroulement de la formation. Il peut mettre en oeuvre un des régimes spécifiques d'études indiqués en fin de règlement.

Il y est recouru notamment

- pour aménager le rythme de suivi de la formation, les exigences d'assiduité aux activités pédagogiques, les exigences de présence aux évaluations, exceptionnellement les caractéristiques des évaluations,
- pour reconnaître et/ou consolider les compétences à acquérir pour l'obtention du diplôme ou en supplément du diplôme, par l'octroi de crédits ECTS.

Ce contrat peut être pluriannuel. Ses prévisions sont réexaminées, et éventuellement adaptées, en fonction de l'évolution de la situation de l'étudiant et de la formation.

**Équivalences et validations d'acquis**

Les demandes de validations d'acquis sont présentées à la commission pédagogique de la formation. Les validations d'acquis accordées par cette commission se traduisent par des dispenses de diplôme, de semestre(s), d'une ou plusieurs UE ou élément(s) constitutif(s) d'UE.

L'étudiant bénéficiant d'une validation d'acquis ne peut plus se présenter aux examens correspondants.

Les semestres, les UE ou les éléments constitutifs d'une UE ayant fait l'objet d'une dispense d'études n'entrent pas dans le calcul du résultat du diplôme, du semestre ou de l'UE. En cas de dispense de semestre, la moyenne générale au diplôme est la moyenne des notes des seuls semestres effectués à l'Université de Strasbourg.

Les études accomplies à l'étranger, selon un contrat pédagogique mis en œuvre dans le cadre d'échanges internationaux conventionnés, sont considérées comme des études accomplies à l'Université de Strasbourg. Les modalités d'évaluation de l'étudiant en mobilité sont précisées dans son contrat pédagogique.

En cas de réorientation, la moyenne générale obtenue au diplôme est la moyenne des notes des seuls semestres effectués dans le diplôme terminal.

### Assiduité

L'assiduité est contrôlée par une inscription pédagogique complète, la présence aux examens et la présence aux activités explicitement listées. Elle est en particulier obligatoire dans le cadre des travaux dirigés et des travaux pratiques.

Toute absence doit être justifiée. En cas d'absence, l'étudiant présente une justification au service de scolarité si possible avant l'absence, ou à défaut dans un délai de rigueur de sept jours ouvrés après l'absence, sauf cas de force majeure. Seul un certificat original est recevable. Sont considérées comme des justifications recevables

- une convocation à un concours de recrutement de la fonction publique ;
- un empêchement subit et grave, indépendant de la volonté de l'étudiant (ex: un accident, une maladie obligeant à l'arrêt, une hospitalisation, le décès d'un proche...)

A partir de la 3<sup>ème</sup> absence non justifiée, l'étudiant peut être convoqué par le responsable de formation. Après entretien, le responsable détermine les mesures pédagogiques appropriées et peut appliquer une sanction allant jusqu'au constat de la défaillance dans le/ les éléments concernés

Les étudiants relevant d'un profil spécifique attesté peuvent notamment être dispensés d'assiduité. Ils doivent en faire la demande auprès de leur service de scolarité avant la fin du premier mois des enseignements ou dans les quinze jours suivants leur accès à ce profil spécifique.

A partir de la 4<sup>ème</sup> absence non justifiée, tout manquement à l'assiduité aux activités pédagogiques d'un semestre aura un impact sur la moyenne calculée de chaque UE qui sera diminuée selon le barème suivant :

| Nb absences (demi-journée)        | 0 à 3 | 4 à 6 | 7 à 10 | Au-delà de 10 absences non justifiées   |
|-----------------------------------|-------|-------|--------|---|
| Malus sur la moyenne de chaque UE | 0     | 0.25  | 1      | Le chef de département convoque l'étudiant et propose au jury une sanction pouvant aller de 2 points de malus par UE, jusqu'à la défaillance. |

La mention « manque d'assiduité » pourra être portée sur le relevé de notes et sur les documents de

A partir de la 4<sup>ème</sup> absence non justifiée, tout manquement à l'assiduité aux activités pédagogiques d'un semestre aura un impact sur la moyenne calculée de chaque UE qui sera diminuée selon le barème suivant :

| Nb absences (demi-journée) | 0 à 3 | 4 à 6 | 7 à 10 | Au-delà de 10 absences non justifiées |
|----------------------------|-------|-------|--------|---------------------------------------|
|                            |       |       |        |                                       |

|                                   |   |      |   |   |
|-----------------------------------|---|------|---|---|
| Malus sur la moyenne de chaque UE | 0 | 0.25 | 1 | Le chef de département convoque l'étudiant et propose au jury une sanction pouvant aller de 2 points de malus par UE, jusqu'à la défaillance. |
|-----------------------------------|---|------|---|---|

La mention « manque d'assiduité » pourra être portée sur le relevé de notes et sur les documents de

### Modalités de progression et de redoublement

La poursuite d'études dans un semestre pair d'une même année est de droit pour tout étudiant. La poursuite d'études dans un semestre impair est possible si et seulement si l'étudiant a obtenu :

- la moyenne à plus de la moitié des regroupements cohérents d'UE
- et une moyenne égale ou supérieure à 8 sur 20 à chaque regroupement cohérent d'UE.

La poursuite d'études dans le semestre 5 nécessite de plus la validation de toutes les UE des semestres 1 et 2 dans les conditions de validation et de compensation du BUT, ou par décision de jury.

Durant la totalité du cursus conduisant au bachelor universitaire de technologie, l'étudiant peut être autorisé à redoubler une seule fois chaque semestre dans la limite de quatre redoublements. Le directeur de l'IUT peut autoriser un redoublement supplémentaire en cas de force majeure dûment justifiée et appréciée par ses soins.

Tout refus d'autorisation de redoublement est pris après avoir entendu l'étudiant à sa demande. Il doit être motivé et assorti de conseils d'orientation.

### Mise en situation professionnelle

La formation peut prévoir des périodes obligatoires de mise en situation en milieu professionnel, lors notamment de stages ou de période d'alternance.

L'éventuel stage obligatoire est prévu par la maquette de formation. Le stage volontaire est effectué à l'initiative de l'étudiant s'il est accepté par l'équipe pédagogique de la formation. L'un comme l'autre font l'objet d'une restitution de la part du stagiaire, évaluée par l'équipe pédagogique de la formation, pour traduire sa mise en application des acquis de la formation et exprimer les savoirs et compétences acquis.

Lorsque le stagiaire interrompt sa période de formation en milieu professionnel

- pour un motif lié à la maladie, à un accident, à la grossesse, à la paternité, à l'adoption
  - ou en accord avec l'établissement, en cas de non-respect des stipulations pédagogiques de la convention
  - ou en cas de rupture de la convention à l'initiative de l'organisme d'accueil,
- l'université :

- valide la période de formation en milieu professionnel ou le stage, même s'il n'a pas atteint la durée prévue dans le cursus,
- ou propose au stagiaire une modalité alternative de validation de sa formation.

L'étudiant concerné par cette situation doit contacter son tuteur pédagogique. Ce dernier, en accord avec l'équipe pédagogique et, le cas échéant, après avis du maître de stage, étudie la modalité de validation alternative la plus adéquate, en fonction de l'état d'avancement du stage au moment de l'interruption et conformément aux modalités d'évaluation et de contrôle des connaissances. Cette modalité alternative peut notamment prendre la forme suivante :

- Un report de tout ou partie de la fin de la période de stage en accord avec l'organisme d'accueil et à condition que ce report soit compatible avec le calendrier universitaire.
- La rédaction d'un mémoire/rapport de substitution
- Une épreuve écrite et/ou orale de substitution.

Dans le cas particulier d'une formation en apprentissage, afin d'obtenir le diplôme visé, l'apprenti justifie d'une période minimale de 4 à 6 mois cumulés, soit 616 à 924 heures cumulées, de mise en situation en milieu professionnel par année de formation.

Lorsque cette période en milieu professionnel est interrompue pour un motif indépendant de la volonté de l'apprenti ou en accord avec l'établissement, le responsable de formation propose à l'apprenti une modalité alternative de validation de sa formation (stage, mission tuteurée, travail de substitution).

### **Compensation et obtention du diplôme**

Le BUT est organisé en six semestres composés d'UE. Chaque niveau de développement des compétences, intitulé Bloc de compétences, se déploie sur les deux semestres d'une même année. Un bloc de compétences est composé d'une UE au semestre pair et d'une UE au semestre impair.

Chaque UE est composée de deux éléments :

- un pôle Ressources, pour l'acquisition de connaissances et de méthodes fondamentales
- un pôle Situation d'apprentissage et d'évaluation (SAE), englobant les mises en situation professionnelle, pour la démonstration de l'acquisition de la compétence, grâce à un portfolio.

Le bachelor universitaire de technologie s'obtient soit par acquisition de chaque UE constitutive, soit par application des modalités de compensation. Le bachelor universitaire de technologie obtenu par l'une ou l'autre voie confère la totalité des 180 crédits européens. Le jury de diplôme ne confère pas de note à l'issue du BUT mais déclare l'étudiant Admis ou Ajourné.

Une UE est définitivement acquise et capitalisable dès lors que la moyenne obtenue à l'ensemble "pôle ressources" et "SAE" est égale à supérieure à 10/20.

La validation des deux UE du niveau d'une compétence emporte la validation de l'ensemble des UE du niveau inférieur de cette même compétence.

La compensation s'effectue au sein de chaque UE ainsi qu'au sein de chaque bloc de compétence. Chaque évaluation donne lieu à l'attribution d'une note sur 20.

Aucune UE ne peut appartenir à plus d'un regroupement cohérent. Au sein de chaque regroupement cohérent d'UE, la compensation est intégrale. Si une UE n'a pas été acquise en raison d'une moyenne inférieure à 10, cette UE sera acquise par compensation si et seulement si l'étudiant a obtenu la moyenne au regroupement cohérent auquel l'UE appartient.

### **Capitalisation**

L'acquisition de l'UE emporte celle des crédits européens correspondants. Les éléments constitutifs de l'UE ne sont pas affectés individuellement de crédits européens.

Une UE acquise peut être représentée à un examen, dans le cas d'un redoublement, notamment pour améliorer les conditions de réussite de sa formation. La compensation prend en compte le résultat le plus favorable pour l'étudiant.

Une UE non acquise appartenant à un semestre validé appartenant à un bloc de compétences validé ne peut pas être représentée à un examen en vue d'améliorer la note de ce bloc. Cette UE est en effet acquise par compensation

au sein du bloc concerné. Elle peut toutefois être représentée à un examen si elle est inscrite dans un autre diplôme (mention, spécialité ou parcours).

En cas de redoublement, et/ou de modification du diplôme, les UE acquises au titre d'une année universitaire antérieure et ne figurant plus au programme du diplôme font l'objet de mesures transitoires. Ces mesures préservent le nombre de crédits européens acquis par l'étudiant, tout en visant l'acquisition des objectifs du diplôme en termes de compétences.

La validation du BUT emporte l'acquisition des 180 crédits ECTS de la Licence.

## **Jury**

Le jury est désigné par le président de l'université sur proposition du directeur de l'IUT.

Le jury présidé par le directeur de l'IUT délibère souverainement à partir de l'ensemble des résultats obtenus par l'étudiant.

Il se réunit chaque semestre pour se prononcer sur la progression des étudiants, la validation des unités d'enseignement, l'attribution du diplôme universitaire de technologie au terme de l'acquisition des 120 premiers crédits européens du cursus et l'attribution de la licence professionnelle « bachelor universitaire de technologie ».

Les étudiants de BUT s'investissant dans des projets IUT pourront se voir attribuer par le jury, en fonction de leur implication, des points de bonification allant de 0.1 à 0.5 point sur la compétence dont la moyenne des 2 UE qui la compose est la plus faible.

Les étudiants de BUT s'investissant dans des projets IUT pourront se voir attribuer par le jury, en fonction de leur implication, des points de bonification allant de 0.1 à 0.5 point sur la compétence dont la moyenne des 2 UE qui la compose est la plus faible.

## **Conservation de notes d'une année sur l'autre**

Les notes supérieures ou égales à 10/20 obtenues à des épreuves dans des UE non acquises ne sont pas conservées d'une année à l'autre, sauf si le contrat pédagogique de l'étudiant le prévoit.

## **Évaluation continue intégrale – principes directeurs**

L'évaluation continue intégrale consiste en une pluralité d'évaluations diversifiées, réparties régulièrement sur l'ensemble des semaines du semestre et pour l'ensemble des enseignements. Son objectif est de renforcer la dimension formative des évaluations et de conférer aux retours sur les évaluations un rôle important dans la progression de l'étudiant.

Elle doit permettre à l'équipe pédagogique d'attester que l'étudiant maîtrise les connaissances et compétences visées dans une UE. Elle n'a pas nécessairement pour objectif d'évaluer tous les contenus pédagogiques d'une UE.

## **Modalités d'évaluation et restitution pédagogique**

L'élément de base de l'évaluation est l'UE.

L'évaluation continue intégrale repose sur des évaluations multiples et de formes variées, comme des épreuves écrites, orales, des activités pratiques, des rendus de travaux, des projets et des périodes de mise en situation. Elle permet d'apprécier la progression des acquis des connaissances et compétences visés par l'UE, et propose d'éventuelles remédiations à l'étudiant.

Chaque épreuve est corrigée dans un délai raisonnable, en tout état de cause avant l'évaluation suivante, selon des modalités laissées à l'appréciation des enseignants. Le corrigé renforce la dimension formative de l'UE. En particulier, il est remis en perspective par rapport aux attendus (connaissances et compétences) de l'enseignement.

Aucune note ne peut contribuer pour plus de 50 % de la moyenne de l'UE.

Un minimum de trois notes par UE est attendu, pour permettre une véritable progression de l'étudiant et des remédiations entre ces évaluations.

### **Absence aux épreuves, avec ou sans convocation**

La présence aux épreuves, avec ou sans convocation, est obligatoire, sauf dans les cas d'aménagement d'études le précisant.

En cas d'absence à une épreuve avec convocation, l'étudiant présente une justification au service de scolarité dans un délai de rigueur de sept jours ouvrés, sauf cas de force majeure. Seul un certificat original est recevable. A défaut, l'absence est injustifiée, l'étudiant est considéré comme défaillant. La défaillance n'est pas compensable.

Si l'absence est justifiée, une épreuve de substitution est organisée. L'enseignant responsable de l'examen initial, en coordination avec le responsable du semestre, en définit le calendrier et les modalités ; elles peuvent différer de celles de l'épreuve initiale.

En cas d'absence à une épreuve sans convocation, l'étudiant présente une justification au service de scolarité dans un délai de 48h après l'absence, sauf en cas de force majeure. Seul un certificat original est recevable. A défaut, l'étudiant est sanctionné par la note zéro à cette épreuve.

Si l'UE ne comprend que des épreuves sans convocation auxquelles l'étudiant a été absent de façon justifiée, une épreuve de substitution est rendue nécessaire par l'impossibilité de neutraliser une UE. L'enseignant responsable de l'UE, en coordination avec le responsable de semestre, en définit le calendrier et les modalités ; elles peuvent être différentes de celles des épreuves initiales. Lorsque l'étudiant est absent à toutes ces épreuves, sans justification, il est déclaré défaillant, quels que soient les résultats obtenus par ailleurs.

Pour les épreuves avec et sans convocation, sont considérées comme des justifications recevables :

- une convocation à un concours de recrutement de la fonction publique ; la convocation doit être déposée au moins trois jours avant les épreuves auprès du service de scolarité.
- Un empêchement subit et grave, indépendant de la volonté de l'étudiant, et attesté auprès du service de scolarité par un justificatif original dans un délai n'excédant pas sept jours ouvrés après les épreuves concernées. Un accident, une maladie obligeant à un arrêt, une hospitalisation, le décès d'un proche constituent des cas recevables dans cette circonstance.

Toute absence à l'épreuve de substitution ou à la session de rattrapage si la formation en propose une n'entraîne pas l'organisation d'une nouvelle épreuve et est donc traitée comme une absence injustifiée. L'étudiant est considéré comme absent injustifié; il se voit attribuer la note de 0/20 en cas d'épreuve sans convocation, il se voit déclaré défaillant en cas d'épreuve avec convocation.

Une dispense totale ou partielle de présence aux épreuves sans convocation peut être accordée à l'étudiant à ces conditions :

- Les étudiants relevant d'un profil spécifique peuvent bénéficier d'une dispense totale de présence aux épreuves sans convocation. Ils doivent en faire la demande auprès de leur service de scolarité avant la fin du premier mois des enseignements ou dans les quinze jours suivants leur accession à ce profil spécifique.
- Une dispense partielle de présence aux épreuves sans convocation peut être accordée pour des raisons jugées recevables.

L'étudiant en fait la demande et produit les justificatifs auprès du service de scolarité avant l'épreuve ou, en cas d'événement imprévu, au plus tard sept jours après l'épreuve. Une épreuve de remplacement peut lui être proposée par l'enseignant responsable de l'épreuve initiale, qui en définit les modalités ; elles peuvent être différentes de celles de l'épreuve initiale. A défaut, il n'est pas tenu compte de la note manquante.

### **Tableau des coefficients - BUT 2 - Génie Biologique - Sciences de l'aliment et biotechnologies**

|  |  |  |
|--|--|--|
| Semestre 3 - BUT Génie biologique - Sciences de l'aliment et biotechnologies |  |  |
|--|--|--|

|  |            | UE 31 -<br>Analyser | UE 32 -<br>Expérimenter | UE 33 - Animer | UE 34 -<br>Produire | UE 35 -<br>Innover |
|--|------------|---------------------|-------------------------|----------------|---------------------|--------------------|
| Génie des Procédés Alimentaires                | BLOC       |                     |                         |                | 27                  |                    |
| Période d'entrée en formation                  | Ressources |                     |                         |                |                     |                    |
| Microbiologie                                  | Ressources | 8                   |                         |                |                     |                    |
| Cinétique chimique et enzymatique              | Ressources | 10                  |                         |                |                     |                    |
| Biologie moléculaire                           | Ressources |                     | 11                      |                |                     |                    |
| Communication                                  | Ressources | 1                   | 1                       | 1              | 1                   | 1                  |
| Anglais  | Ressources | 2                   | 2                       | 2              | 2                   | 2                  |
| Projet professionnel personnalisé              | Ressources | 1                   | 1                       | 1              | 1                   | 1                  |
| Mathématiques                                  | Ressources | 2                   | 2                       | 2              | 2                   | 2                  |
| Statistiques                                   | Ressources |                     |                         |                |                     |                    |
| Mécanique des fluides                          | Ressources |                     |                         |                | 13                  |                    |
| Qualité et Hygiène en industrie alimentaire    | Ressources |                     |                         | 10             |                     |                    |
| Biochimie analytique                           | Ressources |                     |                         | 26             |                     |                    |
| Machines thermiques, électrotechnique          | Ressources |                     |                         |                | 14                  |                    |
| Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits | Ressources |                     |                         |                |                     | 24                 |
| Brasserie                                      | Ressources |                     |                         |                |                     |                    |
| Brasserie TP                                   | Ressources |                     | 11                      |                |                     |                    |
| SAE - Mise en œuvre d'une expérimentation      | SAÉ        | 16                  | 16                      |                |                     |                    |

|  |            |                  |                      |                |                  |                 |
|--|------------|------------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------|
| et suivi analytique  |            |                  |                      |                |                  |                 |
| SAE - Réaliser des analyses approfondies des aliments                        | SAÉ        |                  |                      | 28             |                  |                 |
| SAE - Produire des aliments ou bioproduits                                   | SAÉ        |                  |                      |                | 40               |                 |
| SAE - Concevoir des produits innovants                                       | SAÉ        |                  |                      |                |                  | 20              |
| Projets Tutorés 2 - GB   | SAÉ        |                  |                      |                |                  |                 |
| Semestre 4 - BUT Génie biologique - Sciences de l'aliment et biotechnologies |            |                  |                      |                |                  |                 |
|  |            | UE 41 - Analyser | UE 42 - Expérimenter | UE 43 - Animer | UE 44 - Produire | UE 45 - Innover |
| Méthodes d'analyses en biologie  | Ressources | 13               |                      |                |                  |                 |
| Traitement des données expérimentales  | Ressources |                  | 12                   |                |                  |                 |
| Communication  | Ressources | 8                | 8                    | 16             | 16               | 12              |
| Anglais  | Ressources | 2                | 2                    | 3              | 3                | 2               |
| Projet professionnel personnalisé  | Ressources | 1                | 1                    | 1              | 1                | 1               |
| Droit du travail   | Ressources | 2                | 2                    | 1              | 1                | 1               |
| Informatique - tableur   | Ressources | 2                | 2                    | 2              | 3                | 2               |
| Qualité et hygiène en industrie alimentaire                                  | Ressources |                  |                      | 6              |                  |                 |
| Biologie moléculaire et Immuno-détection                                     | Ressources |                  |                      | 12             |                  |                 |
| Biochimie analytique   | Ressources |                  |                      | 9              |                  |                 |
| Biotechnologie   | Ressources |                  |                      |                | 30               |                 |



|   |            |   |   |    |    |    |
|---|------------|---|---|----|----|----|
| Management de la production                                   | Ressources |   |   |    | 6  |    |
| Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits                | Ressources |   |   |    |    | 22 |
| Microbiologie Alimentaire                                     | Ressources |   |   | 15 |    |    |
| SAE - Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique | SAÉ        | 8 | 9 |    |    |    |
| SAE - Bioproduction de protéine                               | SAÉ        |   |   | 11 | 16 | 16 |
| SAE - Stage   | SAÉ        | 8 | 8 | 16 | 16 | 12 |
| SAE - Portfolio   | SAÉ        | 2 | 2 | 3  | 3  | 2  |

**Le calcul de la note de chacun des regroupements cohérents d'UE s'effectue à partir des notes des UE en les affectant des coefficients figurant dans le tableau suivant :**

|  |            |                     |                         |                   |                     |                    |
|--|------------|---------------------|-------------------------|-------------------|---------------------|--------------------|
| BUT 2 - Génie Biologique - Sciences de l'aliment et biotechnologies          |            |                     |                         |                   |                     |                    |
| Semestre 3 - BUT Génie biologique - Sciences de l'aliment et biotechnologies |            |                     |                         |                   |                     |                    |
|  |            | UE 31 -<br>Analyser | UE 32 -<br>Expérimenter | UE 33 -<br>Animer | UE 34 -<br>Produire | UE 35 -<br>Innover |
| Génie des Procédés Alimentaires  | BLOC       |                     |                         |                   | 27                  |                    |
| Période d'entrée en formation  | Ressources |                     |                         |                   |                     |                    |
| Microbiologie  | Ressources | 8                   |                         |                   |                     |                    |
| Cinétique chimique et enzymatique  | Ressources | 10                  |                         |                   |                     |                    |
| Biologie moléculaire   | Ressources |                     | 11                      |                   |                     |                    |
| Communication  | Ressources | 1                   | 1                       | 1                 | 1                   | 1                  |
| Anglais  | Ressources | 2                   | 2                       | 2                 | 2                   | 2                  |

|   |            |    |    |    |    |    |
|---|------------|----|----|----|----|----|
| Projet professionnel personnalisé                             | Ressources | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  |
| Mathématiques   | Ressources | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  |
| Statistiques  | Ressources |    |    |    |    |    |
| Mécanique des fluides   | Ressources |    |    |    | 13 |    |
| Qualité et Hygiène en industrie alimentaire                   | Ressources |    |    | 10 |    |    |
| Biochimie analytique  | Ressources |    |    | 26 |    |    |
| Machines thermiques, électrotechnique                         | Ressources |    |    |    | 14 |    |
| Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits                | Ressources |    |    |    |    | 24 |
| Brasserie   | Ressources |    |    |    |    |    |
| Brasserie TP  | Ressources |    | 11 |    |    |    |
| SAE - Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique | SAÉ        | 16 | 16 |    |    |    |
| SAE - Réaliser des analyses approfondies des aliments         | SAÉ        |    |    | 28 |    |    |
| SAE - Produire des aliments ou bioproduits                    | SAÉ        |    |    |    | 40 |    |
| SAE - Concevoir des produits innovants                        | SAÉ        |    |    |    |    | 20 |

|  |            |                  |                      |                |                  |                 |
|--|------------|------------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------|
| Projets Tutorés 2 - GB   | SAÉ        |                  |                      |                |                  |                 |
| Semestre 4 - BUT Génie biologique - Sciences de l'aliment et biotechnologies |            |                  |                      |                |                  |                 |
|  |            | UE 41 - Analyser | UE 42 - Expérimenter | UE 43 - Animer | UE 44 - Produire | UE 45 - Innover |
| Méthodes d'analyses en biologie  | Ressources | 13               |                      |                |                  |                 |
| Traitement des données expérimentales  | Ressources |                  | 12                   |                |                  |                 |
| Communication  | Ressources | 8                | 8                    | 16             | 16               | 12              |
| Anglais  | Ressources | 2                | 2                    | 3              | 3                | 2               |
| Projet professionnel personnalisé  | Ressources | 1                | 1                    | 1              | 1                | 1               |
| Droit du travail   | Ressources | 2                | 2                    | 1              | 1                | 1               |
| Informatique - tableur   | Ressources | 2                | 2                    | 2              | 3                | 2               |
| Qualité et hygiène en industrie alimentaire                                  | Ressources |                  |                      | 6              |                  |                 |
| Biologie moléculaire et Immuno-détection                                     | Ressources |                  |                      | 12             |                  |                 |
| Biochimie analytique   | Ressources |                  |                      | 9              |                  |                 |
| Biotechnologie   | Ressources |                  |                      |                | 30               |                 |
| Management de la production  | Ressources |                  |                      |                | 6                |                 |
| Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits                               | Ressources |                  |                      |                |                  | 22              |
| Microbiologie Alimentaire  | Ressources |                  |                      | 15             |                  |                 |

|   |     |   |   |    |    |    |
|---|-----|---|---|----|----|----|
| SAE - Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique | SAÉ | 8 | 9 |    |    |    |
| SAE - Bioproduction de protéine                               | SAÉ |   |   | 11 | 16 | 16 |
| SAE - Stage   | SAÉ | 8 | 8 | 16 | 16 | 12 |
| SAE - Portfolio   | SAÉ | 2 | 2 | 3  | 3  | 2  |

### Régimes spécifiques d'études

Validation d'acquis antérieurs (Lors du processus de recrutement, l'équipe pédagogique identifie les compétences déjà acquises et les reconnaissances possibles, avec le cas échéant l'octroi d'éléments en crédit.). Cet aménagement est applicable pour :

Tous les types de publics

Etalement des études sur deux années universitaires (Suivant les modalités définies dans le contrat pédagogique.). Cet aménagement est applicable pour :

Tous les types de publics

Dispense d'assiduité (L'équipe pédagogique peut dispenser l'étudiant de présence au niveau des enseignements et/ou de manière sporadique (TD/TP) en fonction des contraintes liées à certaines activités préalablement admises.). Cet aménagement est applicable pour :

Tous les types de publics

Conservation des notes d'une année sur l'autre (L'étudiant bénéficie de la conservation des notes au niveau des matières.). Cet aménagement est applicable pour :

Tous les types de publics

Priorité de choix dans les groupes de TD (L'étudiant bénéficie d'une priorité dans le choix de groupe de TD, TP et/ou de la possibilité d'intégration ponctuelle d'autres groupes de TP ou TD.). Cet aménagement est applicable pour :

Tous les types de publics

Le tableau ci-dessous utilise des abréviations dont la signification est détaillée à la fin du document.

| Maquette d'enseignement |            |   |      |       |            |        | Évaluation     |                                  |  |      |       |       |            |      |  |  |
|-------------------------|------------|---|------|-------|------------|--------|----------------|----------------------------------|--|------|-------|-------|------------|------|--|--|
| Code                    | Nat.       | Libellé   | ECTS | Coef. | Note élim. | Régime | Volume horaire | Évaluation initiale / principale |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        |                | Libellé                          | Modalité   | Nat. | Durée | Coef. | Note élim. | Rep. |  |  |
| SC1FCU01                | UE         | UE 31 - Analyser  | 4    |       |            | CCI    |                |                                  |  |      |       |       |            |      |  |  |
| SC1FCU02                | UE         | UE 32 - Expérimenter  | 4    |       |            | CCI    |                |                                  |  |      |       |       |            |      |  |  |
| SC1FCU03                | UE         | UE 33 - Animer  | 7    |       |            | CCI    |                |                                  |  |      |       |       |            |      |  |  |
| SC1FCU04                | UE         | UE 34 - Produire  | 10   |       |            | CCI    |                |                                  |  |      |       |       |            |      |  |  |
| SC1FCU05                | UE         | UE 35 - Innover   | 5    |       |            | CCI    |                |                                  |  |      |       |       |            |      |  |  |
| SC1FCA01                | SAÉ        | SAE - Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique |      |       |            | CCI    | CM             | 5                                |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        | TD             | 6                                |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        | TP             | 12                               |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        |                |                                  | Grille d'évaluation fournie à la première séance | EsC  | PT    |       |            |      |  |  |
| SC1FCA02                | SAÉ        | SAE - Réaliser des analyses approfondies des aliments         |      |       |            | CCI    | CM             | 2                                |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        | TD             | 5                                |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        | TP             | 12                               |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        |                |                                  | Grille d'évaluation fournie à la première séance | EsC  | PT    |       |            |      |  |  |
| SC1FCA03                | SAÉ        | SAE - Produire des aliments ou bioproduits                    |      |       |            | CCI    | TD             | 6                                |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        | TP             | 16                               |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        |                |                                  | Grille d'évaluation fournie à la première séance | EsC  | PT    |       |            |      |  |  |
| SC1FCA04                | SAÉ        | SAE - Concevoir des produits innovants                        |      |       |            | CCI    | CM             | 4                                |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        | TD             | 3                                |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        |                |                                  | Grille d'évaluation fournie à la première séance | EsC  | PT    |       |            |      |  |  |
| SC1EPEF                 | Ressources | Période d'entrée en formation                                 |      |       |            |        |                |                                  |  |      |       |       |            |      |  |  |
| SC1ECR01                | Ressources | Microbiologie   |      |       |            | CCI    | CM             | 10                               |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        | TD             | 1                                |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        | TP             | 8                                |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        |                |                                  | 1 EsC  | ET   | 1h00  | 0,6   |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        |                |                                  | Moyenne des travaux évalués en TP                | EsC  | PT    |       | 0,4        |      |  |  |
| SC1ECR02                | Ressources | Cinétique chimique et enzymatique                             |      |       |            | CCI    | CM             | 8                                |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        | TD             | 5                                |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        | TP             | 12                               |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        |                |                                  | 1 EsC  | ET   | 1h00  | 0,6   |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        |                |                                  | Moyenne des travaux évalués en TP                | EsC  | PT    |       | 0,4        |      |  |  |
| SC1ECR03                | Ressources | Biologie moléculaire  |      |       |            | CCI    | CM             | 2                                |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        | TD             | 5                                |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        | TP             | 8                                |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        |                |                                  | 1 EsC  | ET   | 1h00  | 0,6   |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        |                |                                  | Moyenne des travaux évalués en TP                | EsC  | PT    |       | 0,4        |      |  |  |
| SC1ECR05                | Ressources | Communication   |      |       |            | CCI    | TD             | 6                                |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        | TP             | 8                                |  |      |       |       |            |      |  |  |
|                         |            |   |      |       |            |        |                |                                  | Moyenne de plusieurs petites évaluations         | EsC  | A     |       |            |      |  |  |
| SC1ECR06                | Ressources | Anglais   |      |       |            | CCI    | TD             | 6                                |  |      |       |       |            |      |  |  |

| Maquette d'enseignement |            |  |      |       |            |        | Évaluation            |   |          |      |       |       |            |      |
|-------------------------|------------|--|------|-------|------------|--------|-----------------------|---|----------|------|-------|-------|------------|------|
| Code                    | Nat.       | Libellé  | ECTS | Coef. | Note élim. | Régime | Volume horaire        | Évaluation initiale / principale              |          |      |       |       |            |      |
|                         |            |  |      |       |            |        |                       | Libellé                                       | Modalité | Nat. | Durée | Coef. | Note élim. | Rep. |
|                         |            |  |      |       |            |        | TP 10                 | Moyenne de plusieurs petites évaluations      | EsC      | A    |       |       |            |      |
| SC1ECR07                | Ressources | Projet professionnel personnalisé              |      |       |            | CCI    | TD 8                  | Moyenne de plusieurs petites évaluations      | EsC      | A    |       |       |            |      |
| SC1ECR08                | Ressources | Mathématiques                                  |      |       |            | CCI    | CM 4<br>TD 9          |   |          |      |       |       |            |      |
|                         | Ressources | Statistiques                                   |      |       |            | CCI    | TP 6                  | Moyenne des travaux évalués en TP             | EsC      | A    |       |       |            |      |
| SC1ECR0J                | Ressources | Mécanique des fluides                          |      |       |            | CCI    | CM 8<br>TD 13         |   |          |      |       |       |            |      |
|                         |            |  |      |       |            |        |                       | 1 EsC   | ET       | 1h00 | 0,45  |       |            |      |
|                         |            |  |      |       |            |        |                       | Un ou plusieurs petits tests de connaissance. | EsC      | A    |       | 0,05  |            |      |
|                         |            |  |      |       |            |        |                       | TP test                                       | EsC      | PT   |       | 0,5   |            |      |
| SC1ECR09                | Ressources | Qualité et Hygiène en industrie alimentaire    |      |       |            | CCI    | CM 4<br>TD 1          |   |          |      |       |       |            |      |
|                         |            |  |      |       |            |        |                       | 1 EsC   | ET       | 1h00 | 1     |       |            |      |
| SC1ECR0A                | Ressources | Biochimie analytique                           |      |       |            | CCI    | CM 8<br>TD 5<br>TP 16 |   |          |      |       |       |            |      |
|                         |            |  |      |       |            |        |                       | 1 EsC   | ET       | 1h00 | 0,6   |       |            |      |
|                         |            |  |      |       |            |        |                       | Moyenne des travaux évalués en TP             | EsC      | PT   |       | 0,4   |            |      |
| SC1ECR0D                | Ressources | Machines thermiques, électrotechnique          |      |       |            | CCI    | CM 4<br>TD 6<br>TP 14 |   |          |      |       |       |            |      |
|                         |            |  |      |       |            |        |                       | 1 EsC   | ET       | 2h00 | 1     |       |            |      |
| SC1ECR0E                | Ressources | Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits |      |       |            | CCI    | CM 10<br>TD 8         |   |          |      |       |       |            |      |
|                         |            |  |      |       |            |        |                       | 1 EsC   | ET       | 2h00 | 1     |       |            |      |
| SC1ECR0C                | BLOC       | Génie des Procédés Alimentaires                |      |       |            | CCI    |                       |   |          |      |       |       |            |      |
| SC1ECR0C2               | Ressources | Brasserie                                      |      | 12    |            | CCI    | CM 8<br>TD 1<br>TP 4  |   |          |      |       |       |            |      |
|                         |            |  |      |       |            |        |                       | 1 EsC   | ET       | 2h00 | 1     |       |            |      |
| SC1ECR03                | Ressources | Brasserie TP                                   |      | 15    |            | CCI    | TD 2<br>TP 12         |   |          |      |       |       |            |      |
|                         |            |  |      |       |            |        |                       | Rapport TP                                    | EsC      | PE   |       |       |            |      |
|                         | SAÉ        | Projets Tutorés 2 - GB                         |      |       |            |        | TD 75                 |   |          |      |       |       |            |      |



| Maquette d'enseignement |            |  |      |       |            |        | Évaluation     |                                   |          |      |       |       |            |      |  |  |  |
|-------------------------|------------|--|------|-------|------------|--------|----------------|-----------------------------------|----------|------|-------|-------|------------|------|--|--|--|
| Code                    | Nat.       | Libellé  | ECTS | Coef. | Note élim. | Régime | Volume horaire | Évaluation initiale / principale  |          |      |       |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        |                | Libellé                           | Modalité | Nat. | Durée | Coef. | Note élim. | Rep. |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        | TD 1           |                                   |          |      |       |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        | TP 4           |                                   |          |      |       |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        |                |                                   |          |      |       |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        |                | 1 EsC                             | ET       | 1h00 | 1     |       |            |      |  |  |  |
| SC1EDR08                | Ressources | Biologie moléculaire et Immuno-détection       |      |       |            | CCI    | CM 2           |                                   |          |      |       |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        | TD 7           |                                   |          |      |       |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        | TP 12          |                                   |          |      |       |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        |                | 1 EsC                             | ET       | 1h00 | 0,5   |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        |                | Moyenne des travaux évalués en TP | EsC      | PT   |       | 0,5   |            |      |  |  |  |
| SC1EDR09                | Ressources | Biochimie analytique                           |      |       |            | CCI    | TD 2           |                                   |          |      |       |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        | TP 10          |                                   |          |      |       |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        |                | Langué : Anglais                  | EsC      | PT   |       |       |            |      |  |  |  |
| SC1EDR0A                | Ressources | Biotechnologie                                 |      |       |            | CCI    | CM 8           |                                   |          |      |       |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        | TD 8           |                                   |          |      |       |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        | TP 16          |                                   |          |      |       |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        |                | 1 EsC                             | ET       | 2h00 | 0,5   |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        |                | Moyenne des travaux évalués en TP | EsC      | PT   |       | 0,2   |            |      |  |  |  |
| SC1EDR0B                | Ressources | Management de la production                    |      |       |            | CCI    | CM 7           |                                   |          |      |       |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        | TD 1           |                                   |          |      |       |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        |                | 1 EsC                             | ET       | 1h00 | 1     |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        |                |                                   |          |      |       |       |            |      |  |  |  |
| SC1EDR0D                | Ressources | Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits |      |       |            | CCI    | TD 6           |                                   |          |      |       |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        | TP 14          |                                   |          |      |       |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        |                | Moyenne des travaux évalués en TP | EsC      | PT   |       | 0,6   |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        |                |                                   | EsC      | S    |       | 0,4   |            |      |  |  |  |
| SC1EDR0K                | Ressources | Microbiologie Alimentaire                      |      |       |            | CCI    | CM 6           |                                   |          |      |       |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        | TD 8           |                                   |          |      |       |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        | TP 12          |                                   |          |      |       |       |            |      |  |  |  |
|                         |            |  |      |       |            |        |                | 1 EsC                             | ET       | 2h00 | 0,6   |       |            |      |  |  |  |
|                         |            | Moyenne des travaux évalués en TP              | EsC  | PT    |            | 0,4    |                |                                   |          |      |       |       |            |      |  |  |  |



## Légende

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <b>Titre des colonnes</b>                                 |                                     |
| Éval?   | Indique si l'ELP est évalué         |
| Nat.  | Nature                              |
| Mut.  | ELP mutualisé                       |
| Coef.   | Coefficient                         |
| Note élim.  | Note éliminatoire                   |
| Rep.  | Note reportée en deuxième session   |
| <b>Nature d'enseignement</b>                              |                                     |
| CM  | CM (Cours magistral)                |
| TD  | TD (Travaux dirigés)                |
| TP  | TP (Travaux pratiques)              |
| <b>Nature d'ELP</b>                                       |                                     |
| BLOC  | Bloc                                |
| Ressources  | Ressources                          |
| SAÉ   | SAÉ                                 |
| UE  | UE                                  |
| <b>Régime</b>   |                                     |
| CCI   | ECl (Évaluation Continue Intégrale) |
| <b>Modalité de l'évaluation pour la session 1 des MCC</b> |                                     |
| EsC   | Épreuve sans convocation            |
| <b>Nature de l'évaluation pour les MCC</b>                |                                     |
| A   | Autre                               |
| ET  | Écrit sur table                     |
| PE  | Production écrite                   |
| PT  | Évaluation des pratiques techniques |
| QC  | Questionnaire à choix multiples     |
| S   | Soutenance                          |