

Natures et types d'épreuves

Les épreuves de contrôle des connaissances peuvent être de nature différente au sein d'une UE, ou d'un EC :

- examen écrit, examen oral, travaux pratiques...

On peut également décomposer chaque nature d'épreuve et notamment les épreuves écrites selon les types qu'ils peuvent prendre :

Examen écrit : QCM, commentaire, analyse bibliographique, rapport ...

Examen oral : soutenance d'un rapport, exposé, interrogation ...

Un examen, portant sur un même enseignement dispensé sur plusieurs sites doit être de même nature et de même type.

CT/CC/CCI

- **Modes de contrôle :**

Le contrôle des connaissances peut être :

- **terminal**

- **continu**

- **une combinaison continu / terminal**

- **continu intégral**

CT : Dans le cadre du contrôle terminal, l'épreuve se déroule à la fin des enseignements sur lesquels elle porte, ou à la fin du semestre. Le contrôle terminal peut être effectué sous forme d'examen écrit ou oral, compte rendu, devoir à remettre à l'enseignant, exposé...

La date, l'heure, le lieu de l'épreuve en contrôle terminal doivent faire l'objet d'un affichage (web ou physique) 15 jours avant l'épreuve aux étudiants

Nota :

Le CT : il désigne le contrôle terminal organisé en dehors de la session officielle des examens.

L'ET : il désigne l'examen terminal organisé au sein de la session officielle des examens.

CC : Le contrôle continu doit s'apprécier en fonction du nombre d'épreuves au sein d'une UE.

Pour être considéré comme continu, le contrôle des connaissances doit comporter au moins 3 épreuves pour une UE de 3 crédits et au moins 4 épreuves au-delà de 3 crédits (hors UE spécifique de type stage ou projet).

Le contrôle continu peut être effectué sous forme d'examen écrit ou oral, compte rendu, devoir à remettre à l'enseignant, exposé...

Une épreuve de contrôle continu ne fait pas l'objet de convocation si elle a lieu pendant une heure d'enseignement.

La date, l'heure, le lieu de l'épreuve de contrôle continu qui se déroule en dehors d'une heure d'enseignement doit faire l'objet d'un affichage (web ou physique) 15 jours avant les épreuves.

Tous les étudiants qui suivent un même enseignement doivent être évalués par le même nombre d'épreuves.

CCI : Lorsqu'au sein d'une année de Licence, tous les enseignements sont évalués en contrôle continu, ce mode de contrôle est alors appelé contrôle continu intégral.

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, ce qui rend inutile le recours à des sessions terminales d'examens.

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. La répartition régulière des évaluations peut être garantie par le recours systématique à des créneaux hebdomadaires identifiés dans l'emploi du temps.

Une épreuve de contrôle continu intégral ne fait pas l'objet de convocation si elle a lieu pendant une heure d'enseignement.

La date, l'heure, le lieu de l'épreuve de contrôle continu intégral qui se déroule en dehors d'une heure d'enseignement doit faire l'objet d'un affichage (web ou physique) 15 jours avant les épreuves.

Des aménagements ou des dérogations sont accordés au profit des étudiants à statut particulier (voir Modalités spécifiques et régimes spéciaux).

L'élément de base de l'évaluation et de la compensation est l'UE. Un minimum de quatre notes par UE est exigible, aucune note ne pouvant contribuer pour plus de 40% de la moyenne de l'UE. Le nombre global de notes est à apprécier en fonction du nombre d'ECTS et/ou du nombre d'enseignements qui composent l'UE, ainsi que de la nature et de la durée des épreuves.

Chaque épreuve doit être corrigée dans un délai raisonnable, et en tout état de cause avant l'évaluation suivante. Elle fait l'objet d'une correction 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.

Tous les étudiants qui suivent un même enseignement doivent être évalués par le même nombre d'épreuves.

Sessions

Lorsque le contrôle des connaissances est organisé sous forme de contrôles terminaux, une deuxième session doit être prévue. Seules les épreuves suivantes peuvent éventuellement ne faire l'objet que d'une seule et unique session :
note de travaux pratiques quand les conditions matérielles nécessaires au bon déroulement de l'examen ne peuvent être à nouveau réunies
note de soutenance d'un rapport qui porte sur une sortie de terrain, un stage, etc ...

Le contrôle continu non intégral doit également faire l'objet d'une deuxième session qui peut ne comporter qu'une seule épreuve.

Lorsque le contrôle des connaissances est organisé sous la forme de contrôle continu intégral, il n'y a pas de deuxième session organisée. Dans ce cas, le calendrier pédagogique des formations qui ont opté pour un contrôle continu intégral peut s'étaler sur une période plus longue que les formations en contrôle continu et terminal.

Report/Conservation/Capitalisation

Report : une note peut être reportée de la 1ère à la 2ème session. C'est-à-dire que l'épreuve sur laquelle porte cette note ne sera pas repassée en 2ème session. Une note minimale de report doit être définie (par les MCC spécifiques).

Conservation : une note d'EC ne peut être conservée, s'il y a lieu, (cf modalités spécifiques) que pour une durée d'un an.

Capitalisation : la capitalisation concerne la note ET le résultat. Une UE validée (ou un EC validé qui porte des crédits) est définitivement acquise, capitalisable et transférable dans un autre parcours de formation.

Un EC est validé lorsque la note obtenue, par un examen ou une moyenne de plusieurs examens affectés de coefficients, est supérieure ou égale à 10/20.

Une UE est validée lorsque la note obtenue ou la moyenne pondérées des notes obtenues est supérieure ou égale à 10/20.

Un semestre est validé lorsque la note obtenue à ce semestre est supérieure ou égale à 10/20.

La note d'un semestre est obtenue en calculant une moyenne des UE qui le constituent, affectées de leurs coefficients.

Le semestre peut être validé :

- sans compensation entre les UE qui le composent, c'est-à-dire que toutes les UE du semestre sont validées avec chacune une note supérieure ou égale à 10/20.

- par compensation entre les UE qui le composent, c'est-à-dire que certaines UE ne sont pas validées avec une note égale ou supérieure à 10/20, mais la moyenne des UE du semestre affectées de leurs coefficients est supérieure ou égale à 10/20.

Intitulé du diplôme

Master BioMANE

Composante(s) concernée(s)

FST, Fac Pharmacie, ENSAIA

NA non applicable car CCI

N° Semestre	Code	Nature Élément	Nom complet	Crédits	Coef.	Session 1 ou unique si Contrôle continu intégral				Session 2			Paramétrage APOGEE						
						Modalité de contrôle	Nature de(s) l'épreuve(s)	Nombre d'épreuves	Durée	Nature de l'épreuve	Nombre d'épreuves	Durée	Barème	Conservation	Durée de conservation	Note mini de conservation	Capitalisation	Report	Note minimale de report
Semestre 7																			
S7		UE	UE 7.01 Les microorganismes	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit	2	1 colle + 1 écrit final 1h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S7		UE	UE 7.02 Valorisation technologique des microorganismes	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit	3	1 colle + 1 écrit final 1h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S7		UE	UE 7.03 Sciences des aliments	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit	3	1 colle + 1 écrit final 1h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S7		UE	UE 7.04 Mise en situation expérimentale	9	3	/	/	8					20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
		EC	EC.1 Principes de méthodologie et Biostatistiques	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit	2	1h à l'écrit	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
		EC	EC.2 Méthodologies de la microbiologie et de la biochimie	3	1	CC	CR	3	Compte rendu (CR) de TP				20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
		EC	EC.3 Projet	3	1	CC	Mémoire, soutenance, CR	3	Mémoire bibliographique, rapport de TP, soutenance de projet				20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S7		UE	UE 7.05 Projet professionnel et aide à l'insertion professionnelle	3	1	CC	/	/	validation sur la base de l'assiduité et de la participation				20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S7		UE	UE 7.06 Préparation à une certification en langue anglaise	3	1	CC	Ecrit/oral	15	Colles écrites/orales	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S7		UE	UE 7.07 Du gène à l'écosystème microbien	6	2	/	/	6					20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
		EC	EC1. Régulation de l'expression génique	2	1	(33%)+CT(66%	Ecrit/CR	2	1 écrit 1h + 1 rapport/colle TP	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
		EC	EC2. Modification des protéines et signalisation	2	1	(33%)+CT(66%	Ecrit/Compte rendu	2	1 écrit 1h + 1 rapport/colle TP	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
		EC	EC3. Ecologie microbienne	2	1	(33%)+CT(66%	Ecrit	2	1 colle + 1 écrit 1h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S7		UE	UE 7.08 Biochimie métabolique de la nutrition - Effet de la nutrition sur l'expression des gènes	6	2	/	/	3					20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
		EC	EC.1 Besoins et apports nutritionnels - Allégations	2	1	CT	Ecrit	1	1 écrit 1h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
		EC	EC.2 Métabolisme, mécanismes d'action et impact physiopathologique des acides gras	2	1	CT	Ecrit	1	1 écrit 1h	Ecrit*	2	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
		EC	EC.3 Modulation de l'expression des gènes et effet de la nutrition sur leur expression	2	1	CT	Ecrit	1	1 écrit 1h	Ecrit*	3	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
Semestre 8																			
S8		UE	UE 8U01 Virologie fondamentale et appliquée	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit	2	1 colle + 1 écrit final 2h	Ecrit*	1	2 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S8		UE	UE 8U02 Procaryotes	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit + CR	2	CR TP + 1 écrit 2h	Ecrit*	1	2 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S8		UE	UE 8U03 Mycologie fondamentale et appliquée	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit + CR	2	CR TP + 1 écrit 2h	Ecrit*	1	2 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S8		UE	UE 8.04 Interactions complexes	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit	2	1 colle + 1 écrit final 2h	Ecrit*	1	2 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S8		UE	UE 8U05 Diversité et Evolution	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit + CR	2	CR TP + 1 écrit 2h	Ecrit*	1	2 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S8		UE	UE 8U06 Géonomique structurale et fonctionnelle (commune avec BIA et BFE)	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit + CR	2	CR TP + 1 écrit 2h	Ecrit*	1	2 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S8		UE	UE 8U07 Introduction au génie microbiologique	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit	2	1 colle + 1 écrit final 2h	Ecrit*	1	2 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S8		UE	UE 8U08 Analyse de séquences biologiques	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit + CR	2	CR TP + 1 écrit 2h	Ecrit*	1	2 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S8		UE	UE 8U09 Nettoyage et désinfection des surfaces avec biofilms	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit + CR	2	CR TP + 1 écrit 2h	Ecrit*	1	2 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S8		UE	UE 8U10 Microbiologie médicale et infectiologie	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit	2	1 colle + 1 écrit final 2h	Ecrit*	1	2 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S8		UE	UE 8U11 Les métiers de la microbiologie et de l'agroalimentaire - structure des entreprises	3	1	CC	/	/	validation sur la base de l'assiduité et de la participation				20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S8		UE	UE 8U12 Introduction aux procédés agro-alimentaires	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit	2	2 écrits 1h	Ecrit*	1	2 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S8		UE	UE 8U13 Conservation des aliments	6	2	(33%)+CT(66%	Ecrit + mémoire	4	3 écrits 1h	Ecrit*	1	2 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S8		UE	UE 8U14 Biotechnofonctionnalité et valorisation de constituants alimentaires	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit	2	2 écrits 1h	Ecrit*	1	2 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S8		UE	UE 8U15 Réglementation et aliments - étiquetage, communication et nutrition	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit - mémoire + soutenance	3	1 écrit 2h	Ecrit*	1	2 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S8		UE	UE 8U16 Méthodologie de l'expérimentation animale et humaine en nutrition	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit + analyse de documents	2	1 écrit 2h	Ecrit*	1	2 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S8		UE	UE 8U17 Comportements ingestifs et adaptation de la physiologie aux contraintes énergétiques imposées par l'environnement	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit	2	2 écrits 1h	Ecrit*	1	2 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S8		UE	UE 8U18 Toxicologie fondamentale et alimentaire	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit - mémoire + soutenance	2	1 écrit 2h	Ecrit*	1	2 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S8		UE	UE 8U19 Les outils de l'Assurance Qualité - La qualité organoleptique, l'évaluation sensorielle	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit + CR	2	1 écrit 2h	Ecrit*	1	2 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S8		UE	UE 8U20 Bioéthique, science, société	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit + analyse de documents	2	1 écrit 2h	Ecrit*	1	2 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S8		UE	UE 8U21 Initiation à l'analyse économique	3	1	(33%)+CT(66%	Ecrit	2	2 écrit 1h	Ecrit*	1	2 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S8		UE	UE 8U22 Stage en entreprise ou laboratoire	9	3	CT	Soutenance mémoire	1	Soutenance et mémoire	Soutenance mémoire	1	1h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20

Intitulé du diplôme

Master BioMANE - Biotechnologies microbiennes

Composante(s) concernées

N° Semestre	Nature Élément	Code	Nom complet	Crédits	Coef.	Session 1 ou unique si Contrôle continu intégral			Session 2			Paramétrage APOGEE							
						Modalité de contrôle	Nature de(s) l'épreuve (s)	Nombre d'épreuves	Durée	Nature de l'épreuve	Nombre d'épreuves	Durée	Barème	Conservation	Durée de conservation	Note mini de conservation	Capitalisation	Report	Note minimale de report
Semestre 9																			
			UE 9U01 Outils de la microbiologie	6	2	CC+CT	écrit	4	4 de 30 min et une épreuve commune de 2h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	NA CC	10/20
			UE 9U02 Environnement, Sécurité, et Prévention des Risques	3	1	CC+CT	QCM + PPT	3	1h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	NA CC	10/20
			UE 9U03 Veille scientifique et technologique	3	1	CC	note de synthèse + compte-rendu +soutenance	3	Compte-rendu (travail personnel estimé : recherche 2h/contact 2h/rédaction 4h). Soutenance : 20 à 30 minutes	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
			UE 9U04 Annotation et exploitation de génomes microbiens	3	1	CC+CT	écrit	2	1 colle écrite + examen final (2h)	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	non	10/20
			UE 9U05 Microbiologie et Ingénierie des protéines	3	1	CC+CT	écrit	2	1 colle écrite + examen final (2h)	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
			UE 9U06 Insertion professionnelle / Démarche de recherche de stage	3	1	CC	-	-	Validation par présence (pas d'épreuve)				20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
			UE 9U07 Gestion de projet et démarche qualité	3	1	CC+CT	écrit	3	contrôle écrit	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
			UE 9U08 Evolution des génomes microbiens	3	1	CT	écrit	1	écrit (2h)	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	non	10/20
			UE 9U09 Qualité et sécurité alimentaire	3	1	CC+CT	Compte rendu + écrit + QCM	3	Ecrit 1h; QCM 15 min	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
			UE 9U10 Bioressources et Biovalorisation	3	1	CT	écrit	1	2h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	non	10/20
			UE 9U11 Procédés fermentaires	3	1	CT	écrit	1	2h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	non	10/20
			UE 9U12 Potentialités et Ingénierie des ferments	3	1	CC+CT	oral + écrit	2	oral+écrit 2h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
			UE 9U13 Management et gestion	3	1	CC+CT	écrit	3	2h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	non	10/20
			UE 9U14 Démarche HACCP appliquée à l'agroalimentaire	3	1	CC	Rapport + soutenance + participation	3	2h				20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
Semestre 10																			
S10			UE 8U41 Stage en entreprise ou laboratoire	30	10	CC	Soutenance + mémoire	1	oral devant jury formation 1 h				20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20

Intitulé du diplôme **Master BioMANE - Sciences et procédés biotechnologiques et alimentaires**

Composante(s) concernées

N° Semestre	Nature Élément	Code	Nom complet	Crédits	Coef.	Session 1 ou unique si Contrôle continu intégral			Session 2			Paramétrage APOGEE							
						Modalité de contrôle	Nature de(s) l'épreuve (s)	Nombre d'épreuves	Durée	Nature de l'épreuve	Nombre d'épreuves	Durée	Barème	Conservation	Durée de conservation	Note mini de conservation	Capitalisation	Report	Note minimale de report
Semestre 9																			
S9	UE	9U61	Outils et méthodes en sciences des procédés biotechnologiques et al	9	1	CC+CT	Ecrit	4	4	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U62	Génie des procédés alimentaires I	3	1	CC+CT	Ecrit / Compte rendu	2	2	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U63	Génie des Procédés Alimentaires II	3	1	CC+CT	TP	2	2	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U64	Ingrédients et bases alimentaires	3	1	CC+CT	Ecrit	2	2	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U65	Physico-Chimie des Interactions Macromoléculaires	3	1	CC+CT	Ecrit	2	2	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U66	Plans d'expériences et de mélanges	3	1	CC+CT	Ecrit	2	2	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U67	Vectorisation de biomolécules	3	1	CC+CT	Ecrit	2	2	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U68	Fonctionnalité et Sécurité des Aliments et Agroressources	3	1	CC+CT	Ecrit / Stage	2	2	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U69	Fonctionnalité santé de l'aliment	3	1	CC+CT	Ecrit	2	2	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U70	Métabolisme secondaire et qualité des produits	3	1	CC+CT	Ecrit	2	2	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U71	Génie métabolique	3	1	CC+CT	Ecrit	2	2	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U72	Procédés de séparation- Purification de biomolécules	3	1	CC+CT	Ecrit	2	2	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U73	Procédés de bioconversion enzymatique	3	1	CC+CT	Ecrit	2	2	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U74	Cultures cellulaires	3	1	CC+CT	Ecrit	2	2	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U75	Méthodologie de la Recherche Expérimentale	3	1	CC+CT	Ecrit	2	2	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U76	Procédés Fermentaires	3	1	CC+CT	Ecrit	2	2	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U76	Projet bibliographique –Anglais scientifique	3	1	CC+CT	Ecrit /Mémoire /Soutenance	2	2	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20
Semestre 10																			
S10			UE 8U41 Stage en entreprise ou laboratoire	30		CC	Soutenance + mémoire	1	oral devant jury formation 1 h				20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20

Intitulé du diplôme

Master BioMANE - Industries laitières

Composante(s) concernée(s)

N° Semestre	Nature Élément	Code	Nom complet	Crédits	Coef.	Session 1 ou unique si Contrôle continu intégral				Session 2			Paramétrage APOGEE						
						Modalité de contrôle	Nature de(s) l'épreuve(s)	Nombre d'épreuves	Durée	Nature de l'épreuve	Nombre d'épreuves	Durée	Barème	Conservation	Durée de conservation	Note mini de conservation	Capitalisation	Report	Note minimale de report
Semestre 9																			
S9	UE	9U41	Génie Industriel 1	3	1	CC+CT	Ecrit + 1 CR + 1 oral	3	1 écrit 1h - 1 oral 1h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
S9	UE	9U42	Génie Industriel 2	3	1	CC+CT	Ecrit + CR	2	écrit 1h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
S9	UE	9U43	Chimie et Biochimie laitières 1	3	1	CC+CT	Ecrit + note d'investissement de l'étudiant	2	1 écrit 1h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
S9	UE	9U44	Chimie et Biochimie laitières 2	3	1	CC+CT	Ecrit + 2 CR	3	1 écrit 1h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
S9	UE	9U45	Technologie laitière 1	3	1	CC+CT	Ecrit + 1 CR + 1 note d'investissement du groupe	3	1 écrit 1h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
S9	UE	9U46	Technologie laitière 2	3	1	CC	2 CR + 1 note d'investissement de l'étudiant	3	-	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
S9	UE	9U47	Qualité des produits animaux, évaluation sensorielle	3	1	CC+CT	Ecrit + 1 CR	2	1 écrit 1h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
S9	UE	9U48	Bactéries lactiques Flores d'affinage	3	1	CC	1 CR + 1 oral + 1 note d'investissement de l'étudiant	3	1 oral 1h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
S9	UE	9U49	Management de la qualité gestion de crises alimentaires Hygiène	3	1	CC	Ecrit + 1 note d'investissement de l'étudiant	2	1 écrit 1h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
S9	UE	9U50	HACCP	3	1	CC	1 CR + 1 oral + 1 note d'investissement de l'étudiant	3	1 oral 1h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
Semestre 10																			
S10			UE 8U41 Stage en entreprise ou laboratoire	30		CC	Soutenance + mémoire	1	oral devant jury formation 1 h				20	oui	1 an	10/20	oui*		10/20

Intitulé du diplôme : **Master BioMANE - Conservation des Aliments et Emballage**

Composante(s) concernée(s) :

N° Semestre	Nature Élément	Code	Nom complet	Crédits	Coef.	Session 1 ou unique si Contrôle continu intégral				Session 2			Paramétrage APOGEE						
						Modalité de contrôle	Nature de(s) l'épreuve (s)	Nombre d'épreuves	Durée	Nature de l'épreuve	Nombre d'épreuves	Durée	Barème	Conservation	Durée de conservation	Note mini de conservation	Capitalisation	Report	Note minimale de report
Semestre 9																			
S9	UE	9U81 - Conditio	Le secteur de l'emballage et du conditionnement	3	1	CC+CT	oral	3	30 min	Ecrit	1	1H	20	10	1 an	10	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U82 - Emballag	Réglementation des emballages	3	1	CT	Ecrit	1	1 h	Ecrit	1	1H	20	10	1 an	10	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U83 - Matériau	Matériaux d'emballage	3	1	CT	Ecrit/oral	1	1H/30 min	Ecrit/oral	1	1H/30 min	20	10	1 an	10	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U84 - Eco-con	Eco-conception d'emballage	3	1	CT	Ecrit/oral	1	1H/30 min	Ecrit/oral	1	1H/30 min	20	10	1 an	10	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U85 - Transfor	Transformation, complexage et impression des emballages alimentaires	3	1	CT	Ecrit	1	1H	Ecrit	1	1H	20	10	1 an	10	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U86 - Aliment	Interactions aliment-emballage	3	1	CT	Ecrit	1	1H	Ecrit	1	1H	20	10	1 an	10	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U87 - anglais	Langue anglaise, approfondissement et entretien	3	1	CC+CT	oral	3	30 min	ecrit/oral	1	1H	20	10	1 an	10	oui	oui*	10/20
S9	UE	9H88 - espagno	Langue espagnole, apprentissage, approfondissement et entretien	3	1	CC+CT	oral	3	30 min	ecrit/oral	1	1H	20	10	1 an	10	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U89 - francais	Langue française, apprentissage, approfondissement et entretien	3	1	CC+CT	oral	3	30 min	ecrit/oral	1	1H	20	10	1 an	10	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U90 - Marketin	Marketing	3	1	CT	Ecrit	1	30 min	Ecrit	1	30 min	20	10	1 an	10	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U91 - Design	Design et emballage	3	1	CT	oral	1	30 min	oral	1	30 min	20	10	1 an	10	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U92 - Manager	Management de projets	3	1	CT	ecrit/oral	1	1H/30 min	ecrit/oral	1	1H/30 min	20	10	1 an	10	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U93 - Ouvertur	ouverture professionnelle	3	1	CT	oral	1	30 min	oral	1	30 min	20	10	1 an	10	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U94	Techniques de conditionnement de liquide	3	1	CT	oral	1	30 min	oral	1	30 min	20	10	1 an	10	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U95 - Manager	Management des groupes de conditionnement	3	1	CT	oral	1	30 min	oral	1	30 min	20	10	1 an	10	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U96 - Malterie	Malterie, brasserie et boissons	3	1	CT	oral	1	30 min	oral	1	30 min	20	10	1 an	10	oui	oui*	10/20
S9	UE	9U97 - Alternan	Alternance	3	1	CT	Ecrit/oral	1	1H/30 min	Ecrit/oral	1	1H/30 min	20	10	1 an	10	oui	oui*	10/20
Semestre 10																			
S10			UE 8U41 Stage en entreprise ou laboratoire	30		CC	Soutenance + mémoire	1	oral devant jury formation 1 h				20	oui	1 an	10/20	oui	oui*	10/20

Intitulé du diplôme

Master BioMANE - Microbiologie Environnementale et Sanitaire

Composante(s) concernées

N° Semestre	Nature Élément	Code	Nom complet	Crédits	Coef.	Session 1 ou unique si Contrôle continu intégral				Session 2			Paramétrage APOGEE						
						Modalité de contrôle	Nature de(s) l'épreuve (s)	Nombre d'épreuves	Durée	Nature de l'épreuve	Nombre d'épreuves	Durée	Barème	Conservation	Durée de conservation	Note mini de conservation	Capitalisation	Report	Note minimale de report
Semestre 9																			
			9U01 Outils de la microbiologie	6	2	CC+CT	écrit	4	4 de 30 min et une épreuve commune de 2h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	NA CC	10/20
			9U02 Environnement, Sécurité, et Prévention des Risques	3	1	CC+CT	QCM + PPT	3	1h	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	NA CC	10/20
			9U03 Veille scientifique et technologique	3	1	CC	note de synthèse + compte-rendu +soutenance	3	Compte-rendu (travail personnel estimé : recherche 2h/contact 2h/rédaction 4h). Soutenance : 20 à 30 minutes	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
			UE 9U04 Annotation et exploitation de génomes microbiens	3	1	CC+CT	écrit	2	1 colle écrite + examen final (2h)	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	non	10/20
			UE 9U05 Microbiologie et Ingénierie des protéines	3	1	CC+CT	écrit	2	1 colle écrite + examen final (2h)	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
			UE 9U06 Insertion professionnelle / Démarche de recherche de stage	3	1	CC	-	-	Validation par présence (pas d'épreuve)				20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
			UE 9U07 Gestion de projet et démarche qualité	3	1	CC+CT	écrit	3	contrôle écrit	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
			9U21 Microbiologie de l'eau : sécurité et contrôle	3	1	CC	rit, soutenance, RAP,	4	Colles, rapport de TP, soutenance de projet, compte rendu ?	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	non	10/20
			9U22 Gestion des sites et sols dégradés	3	1	CC+CT	Rapport	3	Rapport/Epreuve commune	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	non	10/20
			9U23 Ecologie microbienne fonctionnelle	3	1	CC+CT	Ecrit/oral	3	1 colle, 1 contrôle écrit final + soutenance d'étude biblio	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
			9U24 Interactions microorganismes – hôtes : conséquence en pathologie humaine	3	1	CC+CT	Ecrit	3	2 colles écrites + examen final (2h)	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
			9U25 Biofilms et agrégation des microorganismes	3	1	CC+CT	Ecrit/oral	3	1 colle 30 min, 1 contrôle écrit final 1 h + soutenance d'étude biblio	Ecrit*	1	1 h	20	oui	1 an	10/20	oui*	oui	10/20
			9U26 Démarche HACCP appliquée aux sciences environnementales	3	1	CT	soutenance, RAP	1	soutenance 1 h				20	oui	1 an	10/20	oui*	non	10/20
Semestre 10																			
S10			UE 8U41 Stage en entreprise ou laboratoire	30	10	CT	Soutenance + mémoire	1	oral devant jury formation 1 h				20	oui	1 an	10/20	oui*	NA CCI	10/20