

Niveau :	MASTER					année
Domaine :	SCIENCES - TECHNOLOGIES - SANTE					M1
Mention :	SCIENCES DES ALIMENTS					
Spécialité :	Qualité des Aliments - Sensorialité					
Volume horaire étudiant :	185/223 h	180/208 h	75/95	h	60 h	550 h
	cours magistraux	travaux dirigés	travaux pratiques	cours intégrés	stage ou projet	total
Formation dispensée en :	<input checked="" type="checkbox"/> français		<input checked="" type="checkbox"/> anglais			

Contacts :

Responsable de formation	Scolarité – secrétariat pédagogique
Dr Georges ALVES MCF 68 ^{ème} section ☎ 03.80.39.62.15 georges.alves@u-bourgogne.fr	Nathalie THOMAS ☎ 03.80.39.37.34 Brigitte FRANCOIS ☎ 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

Objectifs de la formation et débouchés :
■ Objectifs :

L'objectif principal de cette mention du Master « Sciences, Technologies, Santé » est de former des futurs cadres des professions de l'agroalimentaire.

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

Poursuite d'études en 2^{ème} année de Master à Dijon ou dans d'autres Universités.

Métiers : Cadres de l'industrie agroalimentaire, pharmaceutique, « start up » en biotechnologies. Emplois dans le secteur technico-commercial, l'assurance qualité, certains emplois à l'étranger. Emplois dans l'enseignement supérieur (Ingénieurs) – la Recherche (CNRS, INSERM, INRA etc.), les industries pharmaceutiques.

Exemples : Responsables de laboratoire, responsable de production, responsable de contrôle qualité...

■ **Compétences acquises à l'issue de la formation :**

Voir fiche filière du master AMAQ

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

Les enseignements dispensés permettent d'acquérir des connaissances approfondies sur l'étude des aliments au niveau physico-chimique, physiologique, moléculaire, sensoriel et comportemental.

Modalités d'accès à l'année de formation :

■ **De plein droit :**

En formation initiale, **de plein droit** pour les étudiants ayant validé une licence française dans le domaine Sciences Technologies Santé. De solides connaissances en biologie et biochimie sont nécessaires.

■ **Sur sélection :**

Pour des étudiants ayant suivi un autre cursus (par exemple Licence professionnelle...), **est requis un examen de candidature.**

■ **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 :

■ **Tableau de répartition des enseignements et des contrôles de connaissances assortis :**

SEMESTRE 1

UE	discipline	CM	TD	TP	CI	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾	coeff CT	coeff CC	total coef
UE 1	Biologie Cellulaire et Moléculaire (BCM)	26	6	18		50	5		3	2	5
UE 2	Couverture des Besoins Alimentaires (CBA)	22	12	16		50	5		3	2	5
UE 3	Valeur Santé des Aliments : aliments fonctionnels (VSA)	24	12	14		50	5		3	2	5
UE 4	Sensorialité : Bases biologiques de la perception chimiosensorielle (Senso 1)	24	10	16		50	6		3,5	2,5	6
UE 5	Mémoire et Evaluation Sensorielle	19	12	19		50	6		3,5	2,5	6
UE 6	Anglais 1		20			20	3		1,5	1,5	3
TOTAL Semestre 1						270	30				

SEMESTRE 2

UE spécialité QAS	discipline	CM	TD	TP	CI	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾	coeff CT	coeff CC	total coef
UE 7	Formulation et Génie des Procédés	22	20	8		50	6		3,5	2,5	6
UE 8	Toxicologie (TOX)	24	10	16		50	6		3,5	2,5	6
UE 9	Microbiologie (MIC)	24	8	18		50	6		3,5	2,5	6
UE 10	Anglais 2		10	10		20	2		1	1	2
UE 11	Stage et rapport bibliographique		60			60	5				5
TOTAL UE QAS						230	25				
UE OP (1 option au choix)	<i>discipline</i>	<i>CM</i>	<i>TD</i>	<i>TP</i>	<i>CI</i>	<i>Total</i>	<i>ECTS</i>	<i>Type éval⁽¹⁾</i>	<i>coeff CT</i>	<i>coeff CC</i>	<i>total coef</i>
	Nutrition Humaine et Prévention Nutritionnelle	38	12			50	5		3	2	5
	Prédiction Moléculaire et Validation des Résultats Expérimentaux	20	25	5		50	5		3	2	5
	Pharmacologie	24	10	16		50	5		3	2	5
	Protéomique et	15	15	20		50	5		3	2	5

	Bioinformatique										
	Nutrition Cellulaire et Nutrigénique (BCN)	38	12			50	5		3	2	5
	Régulations Physiologiques du Comportement Alimentaire (RPCA)	27	15	8		50	5		3	2	5
	Régulations Hormonales et Santé (RHS)	22	12	16		50	5		3	2	5
	Chimie des Substances Naturelles et Biotechnologies	37	4	9		50	5		3	2	5
	De la formulation au consommateur : projets	4	28	16		48	6		3	2	5
	Management de l'entreprise	36	8			44	6		3	2	5
TOTAL UE Optionnelle							5				
TOTAL Semestre 2						280	30				

■ Modalités de contrôle des connaissances :

Les connaissances sont évaluées dans le respect de la charte des modalités de contrôle des connaissances adoptée par le conseil d'administration de l'université du 18 octobre 2004 ;

Les examens se déroulent dans le respect de la charte des examens adoptée par le conseil d'administration de l'université du 2 avril 2001.

● **Sessions d'examen : précisions**

Chaque unité enseignée durant un semestre fait l'objet d'un examen au cours ou à la fin de ce semestre.

La 1^{ère} session d'examen :

- du semestre 1 à lieu en janvier. Elle prend en compte l'ensemble des notes obtenues au cours du semestre.
- du semestre 2 à lieu en juin. Elle prend en compte l'ensemble des notes obtenues au cours du semestre

La 2^{ème} session des semestres 1 et 2 est fixée fin juin.

● **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.

Précisions :

La réussite est prononcée pour les étudiants ayant obtenu 10/20 de moyenne sur les deux semestres à l'ensemble des épreuves (écrits + oraux + contrôles continus)

Le stage est obligatoire, son absence entraîne un zéro, il peut être effectué dans n'importe quelle entreprise, si possible dans le secteur professionnel souhaité par l'étudiant, il peut aussi se dérouler dans un laboratoire d'analyses et de recherches privé ou public. **Sa durée minimale est de 1 mois**. Il fait l'objet d'un mémoire écrit et d'une soutenance orale. Ce mémoire est noté suivant des critères communiqués à l'étudiant, la note participe au contrôle continu. **Le rapport de stage écrit est rendu fin avril, au plus tard. La soutenance orale a lieu au cours de la 1ère quinzaine de mai.**

La présence aux TD et aux TP est obligatoire, ce qui peut exiger des choix de la part des étudiants à mi-temps ou inscrits en conditionnelle. Toute absence à un TD ou un TP doit être justifiée dans un délai maximum d'une semaine, auprès du responsable de l'enseignement manqué. Pensez à signaler au responsable le fait que vous travaillez pour subvenir à vos besoins et si vous avez des difficultés à suivre vos enseignements.