

IUT concerné :

THIONVILLE - YUTZ

Intitulé du B.U.T. :

Génie Biologique

(+ parcours pour les B.U.T. de type 3) :

Sciences de l'aliment et
biotechnologie**SEMESTRE 1**

Numéro SAE / Ressource	Intitulé SAE / Ressource	UE1.1	UE1.2	UE1.3	UE1.4
Pôle SAE					
S1.01	Analyses microbiologiques et chimiques simples d'une matrice	45			
S1.02	Explorer la place d'une cellule au sein d'un organe et d'un organisme en utilisant des méthodes adaptées		45		
S1.03	Contrôler l'hygiène lors d'une production des aliments et/ou de bioproduits			16	
S1.04	Préparer et mettre en œuvre une production alimentaire ou de bioproduit simple				16
S1.PF	Portfolio	Non évalué ce semestre			
TOTAL SAE		45	45	16	16
Pôle Ressources					
R1.01	Chimie générale	9,50			
R1.02	Chimie organique	5,00			
R1.03	Biochimie structurale	13,00			
R1.04	Techniques analytiques	5,00			
R1.05	Microbiologie	11,00			
R1.06	Statistiques	7,00			
R1.07	Biologie cellulaire		8,00		
R1.08	Biologie générale		15,50		
R1.09	Physique		10,50		
R1.10	Mathématiques		8,50		
R1.11	Bureautique/informatique		3,00		
R1.12	Communication	6,00	7,00	1,00	1,00
R1.13	Anglais	6,00	7,00	1,00	1,00
R1.14	Projet personnel professionnel	2,50	5,50	0,50	0,50
R1.15 SAB	Qualité et Sécurité des Aliments			2,00	
R1.16 SAB	Microbiologie alimentaire			8,50	
R1.17 SAB	Biochimie et physico-chimie alimentaire			11,00	
R1.18 SAB	Technologie alimentaire et cosmétique				4,50
R1.19 SAB	Opérations unitaires				4,50
R1.20 SAB	Physique industrielle				12,50
Total Ressource :		65	65	24	24
TOTAL GENERAL :		110	110	40	40

SEMESTRE 2

Numéro SAE / Ressource	Intitulé SAE / Ressource	UE2.1	UE2.2	UE2.3	UE2.4
Pôle SAE					
S2.01	Extraction, purification et dosage spectrophotométrique d'une molécule ou d'une famille de molécules issue d'un liquide biologique	36,0			
S2.02	Mesurer la réponse d'un paramètre physiologique à un stimulus		36,0		
S2.03	Contrôler de paramètres microbiologiques et physico-chimiques des aliments et des bioproduits			14	
S2.04	Présenter un équipement de production alimentaire ou de bioproduits				23
S2.PF	Portfolio	4	4	2	2
TOTAL SAE		40	40	16	25
Pôle Ressources					
R2.01	Chimie générale	15,00			
R2.02	Chimie organique	8,00			
R2.03	Biochimie structurale	5,00			
R2.04	Techniques analytiques	3,00			
R2.05	Microbiologie	16,50			
R2.06	Biologie cellulaire		8,50		
R2.07	Biologie et physiologie		14,50		
R2.08	Biochimie métabolique		5,00		
R2.09	Physique		13,50		
R2.10	Statistiques		7,00		
R2.11	Communication	5,00	5,00	1,00	1,00
R2.12	Anglais	5,00	5,00	1,00	1,00
R2.13	Projet personnel personnalisé	2,50	1,50	0,50	0,50
R2.14 SAB	Qualité et Sécurité des Aliments			5,50	
R2.15 SAB	Microbiologie alimentaire			8,00	
R2.16 SAB	Biochimie et physicochimie alimentaire			8,00	
R2.17 SAB	Technologie alimentaire et cosmétique				6,00
R2.18 SAB	Opérations unitaires				12,50
R2.19 SAB	Physique industrielle				14,00
Total Ressource :		60	60	24	35
TOTAL GENERAL :		100	100	40	60