



BUT - Génie biologique

Sciences de l'aliment et biotechnologie (alternance)

Langue du parcours	Français		
ECTS	ECTS		
Volume horaire			
TP : 0h	TD : 0h	CI : 0h	CM : 0h
Formation initiale		Non	
Formation continue		Non	
Apprentissage		Oui	
Contrat de professionnalisation		Oui	

Année 2 Génie Biologique

Semestre 3 BUT Génie Biologique

	ECTS	CM	CI	TD	TP	TE	Stage
UE 31 Analyser	4 ECTS						
UE 32 Expérimenter	4 ECTS						
UE 33 Animer	7 ECTS						
UE 34 Produire	10 ECTS						
UE 35 Innover	5 ECTS						
SAE 31 Entreprise							
SAE 32 Entreprise							
SAE 33 Entreprise							
SAE 34 Entreprise							
Anglais				6 h	10 h		
Biochimie analytique		8 h		3 h	16 h		
Biologie moléculaire		4 h		5 h	8 h		
Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits		10 h		8 h			
Cinétique chimique et enzymatique		8 h		5 h	12 h		
Communication				14 h			
Génie des Procédés Alimentaires		12 h		10 h	16 h		
Machines thermiques, électrotechnique		4 h		6 h	14 h		
Mathématiques		4 h		9 h			
Microbiologie		10 h		1 h	8 h		
Projet professionnel personnalisé				2 h	3 h		
Qualité et Hygiène en industrie alimentaire		4 h		1 h			
Mécanique des fluides		8 h		13 h			
Statistiques					6 h		

Semestre 4 BUT Génie Biologique

	ECTS	CM	CI	TD	TP	TE	Stage
UE 41 Analyser	4 ECTS						
UE 42 Expérimenter	4 ECTS						
UE 43 Animer	8 ECTS						
UE 44 Produire	8 ECTS						
UE 45 Innover	6 ECTS						
SAE 41 Entreprise							
SAE 42 Entreprise							
PORTFOLIO				4 h			
Entreprise							
Anglais				6 h	10 h		
Biochimie analytique				2 h	10 h		
Biologie moléculaire et Immuno-détection		2 h		7 h	12 h		
Biotechnologie		8 h		6 h	16 h		
Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits				6 h	14 h		
Communication				10 h	7 h		
Droit du travail		8 h		1 h			
Informatique - tableur				2 h	14 h		
Management de la production		7 h		1 h			
Méthodes d'analyses en biologie		8 h		7 h	16 h		
Projet professionnel personnalisé				9 h			
Qualité et hygiène en industrie alimentaire		6 h		1 h	6 h		
Traitement des données expérimentales		4 h			11 h		
Microbiologie Alimentaire		6 h		8 h	12 h		

Année 3 Génie Biologique

Semestre 5 BUT Génie Biologique

	ECTS	CM	CI	TD	TP	TE	Stage
UE 52 Observer la variation d'un phénomène biologique	4 ECTS						
UE 53 Assurer la sécurité des aliments	11 ECTS						
UE 54 Maîtriser l'environnement de production	8 ECTS						
UE 55 Innover	7 ECTS						
SAE 51 Innover, produire et contrôler en science des aliments et biotechnologies		9 h		36 h	20 h		
Analyses sensorielles		5 h		3 h	10 h		
Anglais				6 h	10 h		
Communication				10 h			
Filières de productions alimentaires		18 h		6 h			
Innovation en nutrition		6 h		7 h			
Management de la qualité		18 h		1 h			
Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie		4 h		1 h			
Outils mathématiques avancés		4 h		9 h			
Physiologie digestive et rénale		12 h		8 h			
Projet professionnel personnalisé				4 h			
Qualité et sécurité sanitaire des aliments et des produits biotechnologiques		33 h		14 h			
Statistiques				2 h	4 h		
Statistiques - Validation des essais		10 h		1 h	12 h		

Semestre 6 BUT Génie Biologique

	ECTS	CM	CI	TD	TP	TE	Stage
UE 62 Observer la variation d'un phénomène biologique	4 ECTS						
UE 63 Assurer la sécurité des aliments	9 ECTS						
UE 64 Maîtriser l'environnement de production	9 ECTS						
UE 65 Innover	8 ECTS						
SAE 6.1 ENTREPRISE							
Anglais				6 h	10 h		
Auditeur qualité		8 h		1 h			
Communication				5 h			
Emballage		2 h		11 h			
Enzyme immobilisée		4 h		6 h	16 h		
Mesure statistique des procédés				11 h			
Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie		6 h		7 h			
PORTFOLIO				10 h	4 h		
Technique innovantes en biotechnologies		6 h		6 h			
Étiquetage		6 h		1 h			