



**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							
Analyse sensorielle et outils statistiques		5 h		3 h	10 h		
Anglais				6 h	14 h		
Biochimie analytique		8 h		3 h	16 h		
Biologie moléculaire		4 h		5 h	8 h		
Biotechnologie - Génie enzymatique		3 h		3 h	12 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		
Génétique		2 h		5 h			
Machines thermiques, électrotechnique		4 h		6 h	14 h		
Mathématiques		2 h		7 h			
Microbiologie		6 h		1 h	8 h		
Projet professionnel personnalisé				2 h	3 h		
Qualité, Hygiène et microbiologie alimentaire		12 h		4 h	12 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		4 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		
Nutrition, toxicologie		8 h		5 h			
Projet professionnel personnalisé				9 h			
Qualité Avancée		8 h		20 h			
Qualité et hygiène en industrie alimentaire		3 h		1 h	6 h		
Traitement des données expérimentales		4 h			11 h		