

2023 : UU1GA1 VET [222] B.U.T.1 GENIE BIOLOGIQUE SAB ( B.U.T GB 1 SAB)

Libellé	Heures étudiant				
	CM	TD	TP	PTUT	Total Heures étudiant
<b>SEMESTRE 1</b>	<b>115</b>	<b>124</b>	<b>181</b>	<b>120</b>	<b>540</b>
SAE	15	31	50	120	216
SAE 1.01 ANALYSER UNE MATRICE	5	9	18	42	74
SAE 1.02 OBSERVER DIFFERENTS NIVEAUX D'ORGANISATION DU VIVANT	6	8	18	42	74
SAE 1.SAB.03 CONTROLER L HYGIENE LORS D'UNE PRODUCTION DES ALIMENTS ET/OU DE BIOPRODUITS	2	3	7	14	26
SAE 1.SAB.04 PREPARER ET METTRE EN ŒUVRE UNE PRODUCTION ALIMENTAIRE	2	3	7	14	26
PORTFOLIO	0	8	0	8	16
<b>RESSOURCES</b>	<b>100</b>	<b>93</b>	<b>131</b>	<b>0</b>	<b>324</b>
R1.01 Chimie générale et organique	12	13	11	0	36
R1.02 Biochimie structurale	8	10	6	0	24
R1.03 Méthodologie de laboratoire et techniques analytiques	0	5	11	0	16
R1.04 Microbiologie	5	3	10	0	18
R1.05 Biologie cellulaire	7	6	7	0	20
R1.06 Biologie et physiologie	11	4	7	0	22
R1.07 Physique	6	3	10	0	19
R1.08 Mathématiques	0	15	0	0	15
R1.09 Statistiques	5	0	7	0	12
R1.10 Outils informatiques	0	0	6	0	6
R1.SAB.11 Communication	0	15	5	0	20
R1.SAB.12 Anglais	0	10	10	0	20
R1.SAB.13 Projet Personnel et Professionnel	2	4	4	0	10
R1.SAB.14 Qualité et Microbiologie alimentaire	16	0	5	0	21
R1.SAB.15 Biochimie et physico-chimie alimentaire	10	0	12	0	22
R1.SAB.16 Génie Alimentaire et Cosmétique	8	2	8	0	18
R1.SAB.17 Physique Industrielle	10	3	12	0	25

Libellé	Heures étudiant				
	CM	TD	TP	PTUT	Total Heures étudiant
SEMESTRE 2	117	117	206	90	530
SAE	24	38	60	90	212
SAE 2.01 EXTRAIRE ET ANALYSER UNE FAMILLE DE MOLECULES BIOLOGIQUES	6	19	14	28	67
SAE 2.02 MESURER UN PARAMETRE BIOLOGIQUE	15	4	20	28	67
SAE 2.SAB.03 CONTROLER LES PARAMATRES MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES DES ALIMENTS	1	4	10	11	26
SAE 2.SAB.04 PRESENTER UN EQUIPEMENT DE PRODUCTION ALIMENTAIRE	2	5	16	15	38
PORTFOLIO	0	6	0	8	14
RESSOURCES	93	79	146	0	318
R2.01 Chimie générale et organique	10	10	17	0	37
R2.02 Biochimie structurale et techniques analytiques	6	4	7	0	17
R2.03 Microbiologie	8	2	18	0	28
R2.04 Biologie cellulaire	8	2	4	0	14
R2.05 Biologie et Physiologie	12	4	8	0	24
R2.06 Physique	8	0	14	0	22
R2.07 Biochimie Métabolique	7	4	0	0	11
R2.08 Statistiques	0	6	4	0	10
R2.SAB.09 Communication	0	10	10	0	20
R2.SAB.10 Anglais	0	10	10	0	20
R2.SAB.11 Projet Personnel et Professionnel	0	5	4	0	9
R2.SAB.12 Qualité et Sécurité des Aliments	6	4	0	0	10
R2.SAB.13 Microbiologie alimentaire	0	5	11	0	16
R2.SAB.14 Biochimie et physico-chimie alimentaire	0	5	11	0	16
R2.SAB.15 Génie Alimentaire et Cosmétique	18	6	12	0	36
R2.SAB.16 Physique Industrielle	10	2	16	0	28

2023: UU2GA1 VET [222] B.U.T.2 GENIE BIOLOGIQUE SAB ( B.U.T GB 2 SAB)

Libellé	Heures étudiant				
	CM	TD	TP	PTUT	Total Heures étudiant
SEMESTRE 3	122	98	180	120	520
SAE	39	32	55	120	246
SAE 3.01 MISE EN OEUVRE D'UNE EXPERIMENTATION ET SUIVI ANALYTIQUE	3	2	15	26	46
SAE 3.SAB.02 REALISER DES ANALYSES APPROFONDIES DES ALIMENTS OU DES BIOPRODUITS	4	3	12	28	47
SAE 3.SAB.03 PILOTER UNE OPERATION UNITAIRE DE PRODUCTION	8	3	16	30	57
SAE 3.SAB.04 CONCEVOIR DES PRODUITS INNOVANTS	24	14	12	30	80
PORTFOLIO	0	10	0	6	16
RESSOURCES	83	66	125	0	274
R3.01 Microbiologie	4	0	6	0	10
R3.02 Cinétique chimique et enzymatique	5	4	10	0	19
R3.03 Génétique et biologie moléculaire	3	6	13	0	22
R3.04 Biochimie métabolique	8	4	0	0	12
R3.SAB.05 Communication	5	13	3	0	21
R3.SAB.06 Anglais	0	16	5	0	21
R3.SAB.07 Projet Personnel et Professionnel	0	2	3	0	5
R3.SAB.08 Qualité, Hygiène et Microbiologie Alimentaire	9	0	22	0	31
R3.SAB.09 Biochimie analytique	0	4	16	0	20
R3.SAB.10 Biotechnologie	6	0	4	0	10
R3.SAB.11 Génie des Procédés Alimentaires	11	4	20	0	35
R3.SAB.12 Physique industrielle	12	2	12	0	26
R3.SAB.13 Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits	13	6	0	0	19
R3.SAB.14 Méthodes d'optimisation et de validation	7	5	11	0	23

Libellé	Heures étudiant				
	CM	TD	TP	PTUT	Total Heures étudiant
SEMESTRE 4	67	74	139	80	360
SAE	18	24	39	80	161
SAE 4.01 MISE NE OEUVRE D'UNE EXPERIMENTATION ET SUIVI ANALYTIQUE	4	0	10	10	24
SAE 4.SAB.02 PRODUIRE DES ALIMENTS OU BIOPRODUITS EN CONTROLANT LA QUALITE ET EN RESPECTANT LES PROCEDURES D'HYGIENE ET DE SECURITE	14	14	29	35	92
STAGE.SAB	0	0	0	25	25
PORTFOLIO	0	10	0	10	20
RESSOURCES	49	50	100	0	199
R4.01 Méthodes d'analyses en biologie	3	4	12	0	19
R4.02 Traitement des données expérimentales et statistiques	0	4	14	0	18
R4.SAB.03 Communication	0	10	5	0	15
R4.SAB.04 Anglais	0	10	5	0	15
R4.SAB.05 Projet Personnel et Professionnel	0	9	0	0	9
R4.SAB.06 Qualité et hygiène en industrie alimentaire	4	0	6	0	10
R4.SAB.07 Immuno-détection et Biologie Moléculaire	10	2	16	0	28
R4.SAB.08 Biochimie analytique	0	0	12	0	12
R4.SAB.09 Biotechnologie	8	4	16	0	28
R4.SAB.10 Management de la production	8	0	0	0	8
R4.SAB.11 Biologie et Nutrition appliquées aux produits innovants	10	3	0	0	13
R4.SAB.12 Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits	6	4	14	0	24

2023: UU3GA1 VET [223] B.U.T. 3 GENIE BIOLOGIQUE SAB (B.U.T 3 GB SAB)

Libellé	Heures étudiant				
	CM	TD	TP	PTUT	Total Heures étudiant
SEMESTRE 5	116	141	83	145	485
SAE	23	55	31	145	254
SAE 5.SAB.01 INNOVER, PRODUIRE ET CONTROLER EN SCIENCE DES ALIMENTS ET BIOTECHNOLOGIE	23	45	31	135	234
PORTFOLIO	0	10	0	10	20
RESSOURCES	93	86	52	0	231
R5.01 Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie	6	6	7	0	19
R5.SAB.02 Communication	6	8	5	0	19
R5.SAB.03 Anglais	6	8	5	0	19
R5.SAB.04 Projet Personnel et Professionnel	3	4	0	0	7
R5.SAB.05 Management de la qualité	6	4	0	0	10
R5.SAB.06 Qualité et Sécurité sanitaire des aliments et des produits biotechnologiques	17	8	15	0	40
R5.SAB.07 Sécurité au travail, ergonomie, environnement	7	6	0	0	13
R5.SAB.08 Gestion de la production des aliments et des bioproduits	16	12	20	0	48
R5.SAB.09 Outils statistiques et informatiques	6	10	0	0	16
R5.SAB.10 Management de l'innovation	10	10	0	0	20
R5.SAB.11 Technologies innovantes de bioproduction	10	10	0	0	20

Libellé	Heures étudiant				
	CM	TD	TP	PTUT	Total Heures étudiant
SEMESTRE 6	31	44	45	45	165
SAE	0	10	0	45	55
STAGE.SAB	0	0	0	35	35
PORTFOLIO	0	10	0	10	20
RESSOURCES	31	34	45	0	110
R6.01 Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie	4	2	14	0	20
R6.SAB.02 Communication	0	5	0	0	5
R6.SAB.03 Anglais	0	5	0	0	5
R6.SAB.04 Management de la qualité de la sécurité et de l'environnement	9	10	0	0	19
R6.SAB.05 Gestion et optimisation de la production	10	6	20	0	36
R6.SAB.06 Management et technologie de l'innovation	8	6	11	0	25

2023: B.U.T. 3 GENIE BIOLOGIQUE SAB (B.U.T 3 GB SAB) - ALTERNANCE

Libellé	Heures étudiant				
	CM	TD	TP	PTUT	Total Heures étudiant
SEMESTRE 5	106	122	52	75	355
SAE	13	36	0	75	124
SAE 5.SAB.01 INNOVER, PRODUIRE ET CONTROLER EN SCIENCE DES ALIMENTS ET BIOTECHNOLOGIE	13	26	0	65	104
PORTFOLIO	0	10	0	10	20
RESSOURCES	93	86	52	0	231
R5.01 Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie	6	6	7	0	19
R5.SAB.02 Communication	6	8	5	0	19
R5.SAB.03 Anglais	6	8	5	0	19
R5.SAB.04 Projet Personnel et Professionnel	3	4	0	0	7
R5.SAB.05 Management de la qualité	6	4	0	0	10
R5.SAB.06 Qualité et Sécurité sanitaire des aliments et des produits biotechnologiques	17	8	15	0	40
R5.SAB.07 Sécurité au travail, ergonomie, environnement	7	6	0	0	13
R5.SAB.08 Gestion de la production des aliments et des bioproduits	16	12	20	0	48
R5.SAB.09 Outils statistiques et informatiques	6	10	0	0	16
R5.SAB.10 Management de l'innovation	10	10	0	0	20
R5.SAB.11 Technologies innovantes de bioproduction	10	10	0	0	20

Libellé	Heures étudiant				
	CM	TD	TP	PTUT	Total Heures étudiant
SEMESTRE 6	31	44	45	45	165
SAE	0	10	0	45	55
STAGE.SAB	0	0	0	35	35
PORTFOLIO	0	10	0	10	20
RESSOURCES	31	34	45	0	110
R6.01 Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie	4	2	14	0	20
R6.SAB.02 Communication	0	5	0	0	5
R6.SAB.03 Anglais	0	5	0	0	5
R6.SAB.04 Management de la qualité de la sécurité et de l'environnement	9	10	0	0	19
R6.SAB.05 Gestion et optimisation de la production	10	6	20	0	36
R6.SAB.06 Management et technologie de l'innovation	8	6	11	0	25

selon l'annexe 1 de l'arrêté du 15 avril 2022 relatif aux programmes nationaux de la licence professionnelle bachelier universitaire de technologie, les 0600 de projets tutorés, prenant la forme d'activités encadrées par les membres de l'équipe pédagogique dont une partie issue du monde socio-économique, supposent une pédagogie innovante et adaptée qui s'appuie sur un volume d'heures de formation à hauteur minimale de 75 HETD par an et par groupe de TD, en complément de celui des 1800 ou des 2000 heures d'enseignement selon la spécialité.