

2- Descriptif détaillé des programmes de formation
Mention : Biotechnologie et produits de santé
Parcours : Développement industriel des produits de santé
M 1 Semestre 1

| Unités d'enseignement obligatoires | Eléments constitutifs | C-CI | TD | TP | h/s | H/S | Coeff. ECUE | Coeff. UE | Crédit ECUE | Crédit UE | Régime examen |
|--|--|------|-------|------|-----|-----|-------------|-----------|-------------|-----------|---------------|
| UE transversale 1 | Anglais général, Français de communication | | 2h | | | | 2 | 6 | 2 | 6 | CC |
| | Bioinformatique appliquée | | 1H30 | | | | 2 | | 2 | | CC |
| | Management environnemental | 1H00 | 1H00 | | | | 2 | | 2 | | CC |
| UEF 1 Nutrition générale | Bioénergétique et rations alimentaires | 1h30 | 0h30 | 0h45 | | | 3 | 6 | 3 | 6 | MX |
| | Nutraceutiques et additifs alimentaires | 1h30 | 0h30 | 0h45 | | | 3 | | 3 | | MX |
| UEF 2 Bio ressources méditerranéennes | Bio ressources marines | 1h00 | 0h50* | | | | 2 | 6 | 2 | 6 | MX |
| | Plantes médicinales | 1h00 | | 0h50 | | | 2 | | 2 | | MX |
| | Géo ressources | 1h00 | 0h50* | | | | 2 | | 2 | | MX |
| UEF3 Biotechnologie moléculaire et appliquée | Biotechnologie moléculaire | 1h30 | 0h30 | 0h45 | | | 3 | 6 | 3 | 6 | MX |
| | Biotechnologies appliquées | 1h30 | 0h30 | 0h45 | | | 3 | | 3 | | MX |
| UEO 1 Alimentation et environnement | Biochimie et propriétés sensorielles des aliments | 1h30 | | 0h45 | | | 2 | 6 | 2 | 6 | CC |
| | Contamination alimentaire | 1h | | 0h45 | | | 2 | | 2 | | CC |
| | Dépollution et évaluation des risques environnementaux | 1h | | 0h30 | | | 2 | | 2 | | CC |

H/S : heures/semestre CC : contrôle continu MX : Régime mixte, * Une visite de terrain est prévue

Mention : Biotechnologie et produits de santé
Parcours : Développement industriel des produits de santé
M 1 Semestre 2

| Unités d'enseignement obligatoires | Eléments constitutifs | C-CI | TD | TP | h/s | H/S | Coeff. ECUE | Coeff. UE | Crédit ECUE | Crédit (UE) | Régime examen |
|---|--|------|------|-------|-----|-----|-------------|-----------|-------------|-------------|---------------|
| UE transversale 2 | Statistique appliquée | | 1h50 | | | | 2 | 6 | 2 | 6 | CC |
| | Propriété intellectuelle en entreprise | | 1h50 | | | | 2 | | 2 | | CC |
| | Anglais spécifique | | 1h50 | | | | 2 | | 2 | | CC |
| UEF1 Bioprocédés | Opérations unitaires | 1h30 | 0h30 | 0h45 | | | 3 | 6 | 3 | 6 | MX |
| | Bio-réacteurs | 1h30 | 0h30 | 0h45 | | | 3 | | 3 | | MX |
| UEF2 Chimie analytique | Chimie analytique appliquée aux produits de la santé | 1h30 | 0h30 | 0h45 | | | 3 | 6 | 3 | 6 | MX |
| | Chimie analytique appliquée à l'environnement | 1h30 | 0h30 | 0h45* | | | 3 | | 3 | | MX |
| UEF3 Conservation conditionnement et emballage | Techniques de conservation alimentaires | 1h30 | 0h30 | 0h45 | | | 3 | 6 | 3 | 6 | MX |
| | Conditionnement et emballage | 1h30 | 0h30 | 0h45* | | | 3 | | 3 | | MX |
| UEO2 : Pathologie et produits de santé | Physiopathologie endocrinienne | 1h | 0h50 | | | | 2 | 6 | 2 | 6 | CC |
| | Médicaments humains et vétérinaires | 1h | 0h50 | | | | 2 | | 2 | | CC |
| | Dispositifs médicaux | 1h | | 0h50* | | | 2 | | 2 | | CC |

Mention : Biotechnologie et produits de santé
Parcours : Développement industriel des produits de santé
M2 Semestre 3

| Unités d'enseignement obligatoires | Eléments constitutifs | C-CI | TD | TP | h/s | H/S | Coeff. ECUE | Coeff. UE | Crédit ECUE | Crédit UE | Régime examen |
|---|---|------|------|------|-----|-----|-------------|-----------|-------------|-----------|---------------|
| UE transversale 3 | Anglais spécifique | | 1h50 | | | | 2 | 6 | 2 | 6 | CC |
| | Entreprenariat et plan d'affaire | | 1h50 | | | | 2 | | 2 | | CC |
| | Projet d'insertion professionnel et outils de communication | | 1h50 | | | | 2 | | 2 | | CC |
| UEF1 Alimentation fonctionnelle et santé | Alimentation fonctionnelle et maladies | 1h30 | 0h30 | | | | 2 | 6 | 2 | 6 | MX |
| | Aliments Fonctionnels Enrichis | 1h30 | 0h30 | | | | 2 | | 2 | | MX |
| | Innovation agroalimentaire | 1h | 0h30 | | | | 2 | | 2 | | MX |
| UEF2 Technologies et Marketing | Microbiologie des ferments et | 1h | | 0h50 | | | 2 | 6 | 2 | 6 | MX |
| | Technologie de la fermentation | 1h | | 0h50 | | | 2 | | 2 | | MX |
| | Marketing des produits de santé | 1h | 0h50 | | | | 2 | | 2 | | MX |
| UEF3 Pharmacie et assurance qualité des produits issus de la biotechnologie | Mise au point de la fabrication des médicaments | 1h30 | 0h30 | 0h45 | | | 3 | 6 | 3 | 6 | MX |
| | Les contrôles pharmaco technique et assurance qualité | 1h30 | 1h15 | | | | 3 | | 3 | | MX |
| UEO3 Développement des produits de santé | Biologie cutanée et rôle fonctionnel des ingrédients | 1h | 0h50 | | | | 2 | 6 | 2 | 6 | CC |
| | Développement de produits cosmétiques | 1h | | 0h50 | | | 2 | | 2 | | CC |
| | Conception des produits de santé | 1h | | 0h50 | | | 2 | | 2 | | CC |

M2 Semestre 4

| | | | |
|-----------------------|--|------------|---|
| Stage de fin d'études | un mémoire ou la réalisation d'un projet professionnel (ou d'une étude de cas) | 30 crédits | 385h pour la réalisation du mémoire ou équivalent |
|-----------------------|--|------------|---|