

## Mention Sciences de la Vie Parcours Agronomie et Agroalimentaire

Champ Sciences de la Vie et de la Santé / Sciences et Développement Durable

### Semestre 5

Code UE	Type UE	ECTS	Intitulé précis de l'UE Matières	CM	TD	TP	Objectifs de l'UE (connaissances / compétences)	Responsable	
UE 1	F	3	<b>Organisation des filières agricoles</b>				4	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Appréhender les systèmes de productions agricoles afin de pouvoir les gérer au mieux dans le respect des organismes et de l'environnement.</li> <li>* Appréhender l'organisation du secteur viticole français</li> <li>* Avoir un aperçu du monde économique agri/alimentaire</li> <li>* Avoir une réflexion autour des filières</li> <li>* Identifier et sélectionner des ressources spécialisées pour documenter un sujet</li> <li>* Produire, analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation écrite et orale</li> <li>* Développer une argumentation avec un esprit critique</li> </ul>	F. Mazet
			Filières	4,5					
			Organisations Professionnelles Agricoles	4,5	3				
			Organisation du monde viticole	4,5	1,5				
UE 2	F	6	<b>Agronomie</b>				4	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Mobiliser les concepts usuels de plusieurs champs disciplinaires au sein d'un sous domaine scientifique et technique cohérent pour résoudre un problème complexe</li> <li>* Valider un modèle par comparaison de ses prévisions aux résultats expérimentaux et apprécier les limites de validité.</li> <li>* Appréhender les systèmes d'évolution et de co-évolution dans le règne végétal</li> <li>* Aborder les problématiques liés à la protection des cultures</li> </ul>	J. Chong
			Phytopathologie	9	6				
			Sélection et amélioration génétique	12	7,5				
UE 3	F	6	<b>Projet d'innovation alimentaire</b>				12	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Identifier les réglementations spécifiques et mettre en œuvre les principales mesures de prévention en matière d'hygiène, de sécurité et de qualité, notamment dans les domaines de la qualité alimentaire et du management de la qualité.</li> <li>* Identifier et sélectionner des ressources spécialisées pour documenter un sujet</li> <li>* Identifier et mener en autonomie les différentes étapes d'une démarche expérimentale.</li> <li>* Mobiliser les concepts usuels de plusieurs champs disciplinaires au sein d'un sous domaine scientifique et technique cohérent pour résoudre un problème complexe</li> <li>* Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives</li> <li>* Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale</li> <li>* Travailler en équipe autant qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet</li> </ul>	F. Mazet
			Projet ALINOVA	6	7,5				
			Techniques alimentaires		3				

## Mention Sciences de la Vie Parcours Agronomie et Agroalimentaire

Champ Sciences de la Vie et de la Santé / Sciences et Développement Durable

							<ul style="list-style-type: none"> <li>* Interagir efficacement et respectueusement avec des personnes de formation différente</li> <li>* Savoir démarcher et communiquer pour rechercher des informations nécessaires au développement d'un projet</li> </ul>		
UE 4	F	3	<b>Aliment et consommation</b>				<ul style="list-style-type: none"> <li>* Identifier les réglementations spécifiques dans le domaine de l'alimentaire</li> <li>* Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.</li> <li>* Se servir aisément des outils et méthodes de recueil, de traitement et d'analyse des données pour observer et analyser les phénomènes et/ou les comportements du sous domaine.</li> <li>* Valider un modèle par comparaison de ses prévisions aux résultats expérimentaux et apprécier les limites de validité.</li> </ul>	I. Gacougnolle	
			Evaluation sensorielle	10,5	6	12			
			Réglementation étiquetage	4,5	3				
			Statistiques appliquées	9		8			
			Consommation et innovation	3	4,5				
UE 5	LANSAD	3	<b>Langues étrangères</b>				Se servir aisément de la compréhension et de l'expression écrites et orales dans au moins une langue vivante étrangère.	F. Mazet	
			Anglais		24				
UE 6	MP	3	<b>Présentation du monde professionnel</b>				<ul style="list-style-type: none"> <li>* Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder.</li> <li>* Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte</li> <li>* Favoriser les interactions sociétales et culturelles en développant une ouverture d'esprit via une approche anthropologique</li> </ul>	F. Mazet	
			Méthodologie de la recherche (documentaire)	10	9				
			Ethno-marketing		16				
			Connaissance du monde professionnel	3	6				
UE 7	O	6	<b>Option 1 : Analyses alimentaires</b>				<ul style="list-style-type: none"> <li>* Appréhender les systèmes de productions alimentaires</li> <li>* Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.</li> <li>* Produire, analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation</li> <li>* Développer une argumentation avec un esprit critique</li> <li>* Pouvoir mettre en parallèle les caractéristiques physico-chimiques des aliments avec ceux des microorganismes pour adapter au mieux les actions à mener en agro-alimentaire.</li> <li>* Acquérir les bases des sciences des aliments et comprendre l'influence des traitements technologiques simples sur les aliments.</li> <li>* Comprendre les techniques analytiques réalisées sur les aliments en vue de leur amélioration ou de la protection du consommateur</li> </ul>	S. Farine	
			Biochimie alimentaire	19,5	7,5	12			
			Microbiologie alimentaire	9	4,5	12			
			Analyses physico-chimiques	7,5	6	12			

## Mention Sciences de la Vie Parcours Agronomie et Agroalimentaire

Champ Sciences de la Vie et de la Santé / Sciences et Développement Durable

UE 7	O	6	<b>Option 2 : Productions agricoles</b>			<i>* Appréhender les systèmes de productions agricoles</i> <i>* Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.</i> <i>* Produire, analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation</i> <i>* Développer une argumentation avec un esprit critique</i> <i>* Identifier et mener en autonomie les différentes étapes d'une démarche expérimentale.</i> <i>* Mobiliser les concepts usuels de plusieurs champs disciplinaires au sein d'un sous domaine scientifique et technique cohérent pour résoudre un problème complexe</i> <i>* Se servir aisément des outils et méthodes de recueil, de traitement et d'analyse des données pour observer et analyser les phénomènes et/ou les comportements du sous domaine.</i> <i>* Valider un modèle par comparaison de ses prévisions aux résultats expérimentaux et apprécier les limites de validité.</i>	R. Pierron	
			Productions animales	19,5	10,5			8
			Nutrition et développement des plantes	12	1,5			8
			Itinéraires techniques de culture	12	7,5			12
<b>TOTAL</b>		<b>30</b>	<b>Option 1</b>	<b>116,5</b>	<b>115</b>	<b>88</b>	<b>Total étudiant : 319.5</b>	
			<b>Option 2</b>	<b>124</b>	<b>116.5</b>	<b>80</b>	<b>Total étudiant : 320.5</b>	

## Mention Sciences de la Vie Parcours Agronomie et Agroalimentaire

Champ Sciences de la Vie et de la Santé / Sciences et Développement Durable

### Semestre 6

Code UE	Type UE	ECTS	Intitulé précis de l'UE Matières	CM	TD	TP	Objectifs de l'UE (connaissances / compétences)	Responsable		
UE 1	F	3	<b>Economie agricole et vigne</b>					<ul style="list-style-type: none"> <li>* Comprendre et être capable d'expliquer la notion de « politique sectorielle »</li> <li>* Appréhender le secteur viticole français</li> <li>* Être capable de comprendre et d'analyser les entreprises et leurs principes de fonctionnement, ainsi que les informations courantes relatives à la performance et à la stratégie d'une organisation.</li> </ul>	C. Bertsch	
			Economie agricole et agroalimentaire	12	9					
			Géologie du vignoble alsacien	3						
			Vigne et terroir	3	6					4
			Organisation en entreprise	7,5	6					
UE 2	F	6	<b>Qualité des aliments</b>					<ul style="list-style-type: none"> <li>* Identifier les réglementations spécifiques et mettre en œuvre les principales mesures de prévention en matière d'hygiène, de sécurité et de qualité, notamment dans les domaines de la qualité alimentaire et du management de la qualité.</li> <li>* Maîtriser l'outil statistique afin de valider un modèle ou des résultats expérimentaux</li> </ul>	I. Gacougnolle	
			Bases de la qualité	15	12					8
			Hygiène alimentaire 1	7,5	3					4
			Statistique appliquées	12	7.5					8
UE 3	F	6	<b>Projet d'innovation alimentaire</b>					<ul style="list-style-type: none"> <li>* Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives</li> <li>* Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.</li> <li>* Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale</li> <li>* Travailler en équipe autant qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet</li> <li>* Interagir efficacement et respectueusement avec des personnes de formation différente</li> <li>* Savoir démarcher et communiquer pour rechercher des informations nécessaires au développement d'un projet</li> <li>* Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.</li> <li>* Développer une argumentation avec esprit critique.</li> <li>* Développer le transfert de compétences permettant de s'adapter à d'autres domaines d'étude/professionnels</li> <li>* Identifier et sélectionner des ressources spécialisées pour documenter un sujet</li> <li>* Produire, analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation</li> </ul>	F. Mazet	
			Projet ALINOVA	3	7,5					12

## Mention Sciences de la Vie Parcours Agronomie et Agroalimentaire

Champ Sciences de la Vie et de la Santé / Sciences et Développement Durable

									<i>* Développer une argumentation avec un esprit critique</i> <i>* Identifier et mener en autonomie les différentes étapes d'une démarche expérimentale.</i>		
UE 4	LANSAD / O	3	<b>Langues étrangères</b>				24			<i>* Se servir aisément de la compréhension et de l'expression écrites et orales dans au moins une langue vivante étrangère.</i>	F. Mazet
			Anglais								
			Matière libre								
UE 6	F	6	<b>Option 1 : Conservation des aliments</b>				10,5	7,5	16	<i>* Comprendre les mécanismes d'évolution des aliments, d'un point de vue microbiologique et biochimique, ainsi que les techniques de stabilisation, afin de les maîtriser avant la mise sur le marché des denrées alimentaires.</i>	F. Mazet
			Techniques de conservation des aliments								
			Hygiène alimentaire 2								
			Microorganismes d'intérêt alimentaire								
UE 6	F	6	<b>Option 2 : Gestion des productions agricoles</b>				9	6	4	<i>* Etre capable d'analyser un système de culture pour le faire évoluer dans le respect de l'environnement et de la réglementation.</i> <i>* Avoir une idée de comment observer un sol en s'appuyant sur des outils de diagnostic ou des référentiels existants afin d'appréhender diverses questions en lien avec l'agronomie, l'aménagement du territoire, la protection des ressources en eau etc...</i>	M. Gellon
			Cycle végétatif de la vigne et ampélographie								
			Evolution des systèmes de culture								
			Pédologie								
UE 5	P	6	<b>Stage</b>							<i>* Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives</i> <i>* Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale</i> <i>* Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder.</i> <i>* Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte</i>	F. Mazet
			Stage de 9 semaines en milieu professionnel								
TOTAL	30		<b>Total option 1</b>			<b>88,5</b>	<b>87</b>	<b>60</b>	<b>Total étudiant : 235,5</b>		
			<b>Total option 2</b>			<b>78</b>	<b>97,5</b>	<b>60</b>	<b>Total étudiant : 235,5</b>		