

Semestre 1

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	Sécurité sanitaire des aliments				<ul style="list-style-type: none"> - Dans le cadre de l'élaboration d'une politique d'assurance qualité, être capable de mettre en place un système de management de la sécurité alimentaire conforme aux référentiels existants et d'en assurer le suivi. - Savoir appliquer la méthode HACCP et connaître les signes officiels de la qualité. 	I.GACOUGNOLLE
			ISO 22000,	7.5	4.5			
			HACCP, Paquet Hygiène	10.5	6			
			Signes officiels de la qualité	1.5	3			
UE 2	F	3	Management de la qualité				<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les bases d'un système de management de la qualité et les outils simples de management de la qualité, connaître et savoir mettre en œuvre une approche processus. 	I.GACOUGNOLLE
			Systèmes et outils de management de la qualité	9	3	4		
			Approche processus et accréditation	7.5	1.5			
UE 3	F	6	Génie des procédés				<ul style="list-style-type: none"> - Organiser et mettre en œuvre la production : savoir définir des procédures, optimiser et maîtriser la production, développer le process de nouveaux produits. - Connaître les opérations unitaires des systèmes automatisés de production. Etre capable de réaliser des bilans matière sur les opérations unitaires séparatives. - Etre capable d'assurer le suivi métrologique des appareils de mesure. 	J. CHONG
			Process	15	6	8		
			Métrologie	7.5	1.5			
UE 4	F	3	Alimentation et Qualité de Productions animales, techniques d'analyse moléculaire				<ul style="list-style-type: none"> - Mobiliser les concepts fondamentaux en amélioration des productions animales afin de comprendre la relation entre alimentation et qualité des produits finis. - Connaître et savoir appliquer des techniques de biologie moléculaire permettant l'analyse des matières premières et des produits transformés. 	C. BERTSCH
			Alimentation et qualité de produits d'élevage	7.5	7.5	4		
			Techniques d'analyses moléculaires appliquées à l'agronomie et l'agroalimentaire	6	6	8		
UE 5	F	3	Oenologie				<ul style="list-style-type: none"> - Mobiliser les concepts fondamentaux afin de traiter une problématique en lien avec la biochimie du raisin et de la chimie du vin. - Etre capable de réaliser le diagnostic marketing d'une entreprise et/ou du marché afin de proposer une stratégie marketing réaliste. - Atteindre le premier niveau de dégustateur des vins d'Alsace 	C. BERTSCH
			Biochimie du raisin et Chimie du vin	8	3			
			Analyses sensorielles	1.5	3	8		
			Marketing du vin	4.5	3			

Parcours Sciences Alimentaires et Qualité

Champ Sciences et Développement durable

UE 6	F	3	Agriculture et Environnement			<ul style="list-style-type: none"> – Mettre en œuvre une approche analytique et opérationnelle des interactions agriculture – environnement – territoire. Comprendre les nouveaux enjeux en termes d'agriculture durable – Connaître les stratégies et les différents schémas de création de nouvelles variétés végétales – Acquérir les bases et compétences nécessaires à l'évaluation du fonctionnement (dysfonctionnement) des écosystèmes. Comprendre les mécanismes d'écotoxicité des substances chimiques afin de prévenir les problèmes de pollution et leurs conséquences pour l'Homme et l'environnement. 	M. BENARD-GELLON	
			Agriculture et Paysage	6	3			4
			Sélection et Amélioration des Plantes	7.5	3			
			Ecotoxicologie	4.5	3			4
UE 7	F	3	Marketing et connaissance de l'entreprise			<ul style="list-style-type: none"> – Etre capable de réaliser le diagnostic marketing d'une entreprise et/ou du marché afin de proposer une stratégie marketing réaliste. – Etre capable de comprendre et d'analyser le fonctionnement d'une entreprise, les choix d'organisation et les outils des processus productifs. 	J. CHONG	
			Marketing et Etude de cas	12	6			12
			Logistique et gestion de l'entreprise	7.5	9			7.5
			Création d'entreprise	3	1.5			3
UE 8	MP	3	Communication, gestion de projet et projet professionnel personnel			<ul style="list-style-type: none"> – Savoir communiquer à l'écrit comme à l'oral et gérer les relations au sein d'un groupe. Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte. Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder. 	J. CHONG	
			Communication	7.5	9			
			Gestion de projet	6	3			4
			Projet professionnel personnel	4.5	3			4
UE9	LAN SAD	3	Anglais			<ul style="list-style-type: none"> – Se servir aisément de la compréhension et de l'expression écrites et orales dans au moins une langue vivante étrangère. 	J. CHONG	
TOTAL		30	144.5	109.5	71			

Semestre 2

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	Management de la Qualité					<ul style="list-style-type: none"> – Maîtriser les bases d'un système de management de la qualité et les outils simples de management de la qualité. Organiser et mettre en œuvre la production : savoir définir des procédures, optimiser et maîtriser la production, développer le process de nouveaux produits 	I.GACOUGNOLLE	
			Gestion des ressources et amélioration continue	9	3					
			Planification et supports	3	3					
			Réalisation des activités opérationnelles	3	6					
UE 2	F	3	Qualité et nutrition					<ul style="list-style-type: none"> – Proposer une organisation capable de gérer toute crise alimentaire et d'assurer tout retrait éventuel de produit. Connaître et appliquer les règles de traçabilité des matières premières aux produits finis. – Définir et/ou améliorer et valoriser la qualité nutritionnelle d'un produit 	I.GACOUGNOLLE	
			Gestion de crise alimentaire	3	7.5					5
			Audit nutritionnel	13.5	3					4
			Traçabilité	3	3					
UE 3	F	6	Process					<ul style="list-style-type: none"> – Organiser et mettre en œuvre la production : savoir définir des procédures, optimiser la production, développer le process de nouveaux produits. – Avoir les bases nécessaires pour comprendre une chaîne de production dans sa globalité. Comprendre un système automatisé de production. – Connaître les différents types de fermentation et les différents types de culture ainsi que leurs utilisations en industrie agroalimentaire. 	F. MAZET	
			Organisation et fonctionnement de la production	7.5	6					8
			Automatisme	9	6					8
			Thermique	6	6					
UE 4	F	3	Introduction à l'écologie					<ul style="list-style-type: none"> – Appréhender les facteurs écologiques et le fonctionnement des écosystèmes pour apprendre à produire autrement prenant en compte les dimensions agricoles, scientifiques et sociales et environnementales – Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation. 	I.GACOUGNOLLE	
			Bases de l'Ecologie	3	3					8
			Innovation en Agroécologie	3	3					4
			Bases de données		9	16				
UE 5	MP	6	Projet de recherche en Agroalimentaire					<ul style="list-style-type: none"> – Travailler en équipe autant qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet. – Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives. – Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte. – Savoir communiquer à l'écrit comme à l'oral et gérer les relations au sein d'un groupe. 	F. MAZET	

Parcours Sciences Alimentaires et Qualité

Champ Sciences et Développement durable

UE 6	F	3	Agriculture et Environnement			<ul style="list-style-type: none"> – Mettre en œuvre une approche analytique et opérationnelle des interactions agriculture – environnement – territoire. Connaître les notions de droit de l'environnement. Utiliser les outils d'évaluation et de suivi de l'impact de l'agriculture sur l'environnement et le territoire, comprendre les nouveaux enjeux en termes d'agriculture durable. 	M. BENARD-GELLON	
			Origine des pollutions	9	3			
			Droit de l'environnement	9	7.5			
UE 7	F	3	Distribution et négociation			<ul style="list-style-type: none"> – Etre capable de comprendre et d'analyser le fonctionnement d'une entreprise, les choix d'organisation et les outils des processus productifs. Etre capable de choisir les circuits de distribution appropriés. Connaître les étapes importantes de la négociation et savoir négocier. 	J. CHONG	
			Négociation	9				12
			Distribution	9				12
UE 8	LAN SAD	3	Langues et ouverture			<ul style="list-style-type: none"> – Se servir aisément de la compréhension et de l'expression écrites et orales dans au moins une langue vivante étrangère. – Développer une argumentation avec esprit critique. 	J. CHONG	
			Anglais		21			
			Matière libre					
TOTAL		30		106.5	104	77		

SEMESTRE 3												
Code UE	Type UE	ECTS	Intitulé précis de l'UE Matières	CM	TD	TP	Objectifs de l'UE (connaissances / compétences)	Responsable				
UE 1	F	15	Alimentation et Management de la Qualité					<ul style="list-style-type: none"> - Etre capable de chiffrer les coûts liés à la qualité dans une entreprise. - Connaître et savoir mettre en œuvre une approche processus. - Etre capable de mettre en place la maîtrise statistique des process et des cartes de contrôle. - Être capable de réaliser un audit interne qualité - Connaître la réglementation en matière d'étiquetage des produits alimentaires. - Avoir des connaissances de base concernant les besoins alimentaires et la nutrition humaine et être capable d'analyser et discuter un document sur le sujet. - Développer une argumentation avec esprit critique. 	I.GACOUGNOLLE			
			Référentiels de sécurité sanitaire (IFS, BRC)								4.5	
			SAP							6	6	4
			Approche processus							4.5	7.5	
			Maîtrise statistique des procédés							3	6	
			Food defense							3	3	
			Etiquetage							3	3	
			Outils de management de la qualité (audit)							7.5		4
			Nutrition							9	6	
			Mémoire bibliographique, conférences, analyses d'articles, exposés bibliographiques							20	9	
UE 2	MP	6	Projet de recherche en Agroalimentaire		3		<ul style="list-style-type: none"> - Travailler en équipe autant qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet. - Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives. - Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte. - Savoir communiquer à l'écrit comme à l'oral et gérer les relations au sein d'un groupe. 	F. MAZET				
UE 3	F	6	Droit de l'environnement et Développement durable					<ul style="list-style-type: none"> - Connaître les notions de droit de l'environnement. - Appréhender les apports et les enjeux des nouvelles biotechnologies, leurs impacts sur l'environnement et la santé du consommateur. - Etre capable de mettre en place un système d'amélioration continue de la performance environnementale par la maîtrise des impacts liés à l'activité de l'entreprise. - Appréhender les problématiques associées au développement durable en entreprise en se basant sur la norme ISO 26000. 	J. CHONG			
			Droit de l'Environnement							7.5	7.5	
			Développement durable							9	3	8
			Législation OGM, Environnement, Santé							12	9	16
ISO 14001			3	3								
UE 4	F	3	Langue et ouverture					<ul style="list-style-type: none"> - Se servir aisément de la compréhension et de l'expression écrites et orales dans au moins une langue vivante étrangère. - Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation. 	I.GACOUGNOLLE			
			Anglais								21	
			Systèmes multibases							7.5	7.5	16
TOTAL		30		95	99	48						

OF 2018-2023

Diplôme : M

Faculté de Marketing et d'Agrosciences

Mention Sciences et Technologies de l'Agriculture, de l'Alimentation et de l'Environnement

Parcours Sciences Alimentaires et Qualité

Champ Sciences et Développement durable

Rentrée 2021

Parcours Sciences Alimentaires et Qualité

Champ Sciences et Développement durable

SEMESTRE 4								
UE 1	F	30	Stage en entreprise				– Acquisition d'une première expérience en entreprise par la réalisation d'une mission de 6 mois.	I.GACOUGNOLLE
			Rapport écrit et soutenance orale					
Total		30						