

UFR	IUT
Champ disciplinaire	
Domaine (s) de formation	Sciences, Technologies, Santé
Mention du diplôme	Génie Biologique
Parcours	Diététique et Nutrition
Effectifs du diplôme	12
Anné du diplôme	BUT 1
Responsables pédagogiques	Patrick BEGOU
Secrétaire pédagogique	secretariat.bio@univ-tn.fr
maquette 2021/2022	

CODES UE	MATIERES	ECTS	Coef. UE 1	Coef. UE 2	Coef. UE 3	Coef. UE 4	MCC	CM	TD	TP	NB GRPES TD	NB GRPES TP	Heures Etudiants Projet	Heures étudiant / semestre	HETD / Semestre
Semestre 1		30						97,5	148	174,5	1	2	120	FTP	526,92
UE 1.1	1. Compétence "Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie" Niveau 1	11	110												
UE 1.2	2. Compétence "Expérimenter dans le génie biologique" Niveau 1	11		110											
UE 1.3 DN	3. Compétence "Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective" Niveau 1	4			40										
UE 1.4 DN	4. Compétence "Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable" Niveau 1	4				40									
SAÉ 1.01	Analyses microbiologiques et chimiques simples d'une matrice		45				CCE,CCO	3	11	18			42	74,00	39,50
SAÉ 1.02	Explorer la place d'une cellule au sein d'un organe et d'un organisme en utilisant des méthodes adaptées			45			CCE,CCO	9	5	18			42	74,00	42,50
SAÉ 1.03 DN	Préparation en groupe d'une enquête alimentaire				16		CCE,CCO		2	11			14	27,00	16,67
SAÉ 1.04 DN	Analyse de l'hygiène dans une structure de restauration collective					16	CCE,CCO		2	11			14	27,00	16,67
SAÉ 1.05	Portfolio						CCE,CCO	2	6				8	16,00	9,00
SAÉ 1.06	Stage						CCE,CCO							0,00	0,00
R 1.01	Chimie générale		9,5				CCE,CCO	5	6	5				16,00	20,17
R 1.02	Chimie organique		5				CCE,CCO	4	4					8,00	10,00
R 1.03	Biochimie structurale		13				CCE,CCO	8	8	6				22,00	28,00
R 1.04	Techniques analytiques		5				CCE,CCO	1	2	6				9,00	11,50
R 1.05	Microbiologie		11				CCE,CCO	3	5	10				18,00	22,83
R 1.06	Statistiques		7				CCE,CCO		4	8				12,00	14,67
R 1.07	Biologie cellulaire			8			CCE,CCO	6	8					14,00	17,00
R 1.08	Biologie générale			15,5			CCE,CCO	12	4	12				28,00	38,00
R 1.09	Physique			10,5			CCE,CCO	2	8	9				19,00	23,00
R 1.10	Mathématiques			8,5			CCE,CCO	3	12					15,00	16,50
R 1.11	Bureautique informatique			3			CCE,CCO			6				6,00	8,00
R 1.12	Communication		6	7	1	1	CCE,CCO	5	12	10				27,00	32,83
R 1.13	Anglais		6	7	1	1	CCE,CCO	1,5	13	13,5				28,00	33,25
R 1.14	PPP		2,5	5,5	0,5	0,5	CCE,CCO	2	5	9				16,00	20,00
R 1.15 DN	Prévention & information nutritionnelle				6		CCE,CCO	5	6					11,00	13,50
R 1.16 DN	Physiologie, métabolisme et physio-pathologie				7,5		CCE,CCO	7	7					14,00	17,50
R 1.17 DN	Diététique thérapeutique				8		CCE,CCO	5	6	4				15,00	18,83
R 1.18 DN	Hygiène Qualité Sécurité Environnement					6	CCE,CCO	4	3	6				13,00	17,00
R 1.19 DN	Microbiologie et sécurité alimentaire					5,5	CCE,CCO	3	2	6				11,00	14,50
R 1.20 DN	Développement durable					3	CCE,CCO	3	3					6,00	7,50
R 1.21 DN	Science des aliments					7	CCE,CCO	4	4	6				14,00	18,00
Semestre 2		30						105,5	127	207,5	1	2	90	FTP	561,92
UE 2.1	1. Compétence "Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie" Niveau 1	10	100												
UE 2.2	2. Compétence "Expérimenter dans le génie biologique" Niveau 1	10		100											
UE 2.3 DN	3. Compétence "Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective" Niveau 1	5			50										
UE 2.4 DN	4. Compétence "Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable" Niveau 1	5				50									
SAÉ 2.01	Extraction, purification et dosage spectrophotométrique d'une molécule ou d'une famille de molécules issue d'un liquide biologique		36				CCE,CCO	6	19	14			28	67,00	46,67
SAÉ 2.02	Mesurer la réponse d'un paramètre physiologique à un stimulus			36			CCE,CCO	9	10	20			28	67,00	50,17
SAÉ 2.03 DN	Préparation d'un bilan nutritionnel individuel				18		CCE,CCO		1	18			13	32,00	25,00
SAÉ 2.04 DN	Analyse de l'hygiène et des menus dans une structure de restauration collective					18	CCE,CCO	1		18			13	32,00	25,50
SAÉ 2.06	Portfolio		4	4	2	2	CCE,CCO		6				8	14,00	6,00
SAÉ 2.07	Stage						CCE,CCO							0,00	0,00
R 2.01	Chimie générale		15				CCE,CCO	6	10	9				25,00	31,00
R 2.02	Chimie organique		8				CCE,CCO	1	3	8				12,00	15,17
R 2.03	Biochimie structurale		5				CCE,CCO	8						8,00	12,00
R 2.04	Techniques analytiques		3				CCE,CCO	2		3				5,00	7,00
R 2.05	Microbiologie		16,5				CCE,CCO	6	4	18				28,00	37,00
R 2.06	Biologie cellulaire			8,5			CCE,CCO	6	4	4				14,00	18,33
R 2.07	Biologie et physiologie			14,5			CCE,CCO	16		8				24,00	34,67
R 2.08	Biochimie métabolique			5			CCE,CCO	4	4					8,00	10,00
R 2.09	Physique			13,5			CCE,CCO	2	6	15				23,00	29,00
R 2.10	Statistiques			7			CCE,CCO	2	8	2				12,00	13,67
R 2.11	Communication		5	5	1	1	CCE,CCO	2	3	17				22,00	28,67
R 2.12	Anglais		5	5	1	1	CCE,CCO	1,5	15	5,5				22,00	24,58
R 2.13	PPP		2,5	1,5	0,5	0,5	CCE,CCO		2	7				9,00	11,33
R 2.14 DN	Prévention & information nutritionnelle				3,5		CCE,CCO	3	3					6,00	7,50
R 2.15 DN	Physiologie, métabolisme et physio-pathologie				14,5		CCE,CCO	10	4	12				26,00	35,00
R 2.16 DN	Diététique thérapeutique				9,5		CCE,CCO	5	6	6				17,00	21,50
R 2.17 DN	Hygiène Qualité Sécurité Environnement					5,5	CCE,CCO	3	3	6				12,00	15,50
R 2.18 DN	Microbiologie et sécurité alimentaire					4,5	CCE,CCO	2		8				10,00	13,67
R 2.19 DN	Développement durable					2	CCE,CCO		4					4,00	4,00
R 2.20 DN	Science des aliments					10	CCE,CCO	5	6	9				20,00	25,50
R 2.21 DN	Environnement professionnel					5,5	CCE,CCO	5	6					11,00	13,50
															1088,83

Total heures semestre 1 / étudiants	540,00
Total heures semestre 2 / étudiants	530,00
Total heures année / étudiants	1070,00

HETD sem1	526,92
HETD sem2	561,92
HETD Encad. projet	75,00