

## Master

Sciences, Technologie, Santé

Mention **Biologie Intégrative et  
Agrosciences**

Parcours **Agrosciences**





## 1 > Présentation de la Filière

3

### 1.1 > Renseignements pratiques

3

### 1.2 > Organisation des études

3



## 2 > Présentation des Master

5

Parcours Agrosociétés

5

Spécialité Qualité et Environnement en Production Animale

5

Spécialité Sensoriel et Innovation en Agroalimentaire

6

### 2.1 > Présentation du Master 1

7

2.1.1 > Maquette de M1 -S1

7

2.1.2 > Descriptif des enseignements de M1 -S1

7

2.1.3 > Maquette de M1 -S2

8

Parcours Qualité et Environnement en Production Animale

Parcours Sensoriel et Innovation en Agroalimentaire

2.1.4 > Descriptif des enseignements de M1 -S2

9

Parcours Qualité et Environnement en Production Animale

Parcours Sensoriel et Innovation en Agroalimentaire

### 2.2 > Présentation du Master 2

11

2.2.1 > Maquettes de M2-S3

11

Spécialité Qualité et Environnement en Production Animale

11

Spécialité Sensoriel et Innovation en Agroalimentaire

11

2.2.2 > Descriptif des enseignements de M2-S3

11

Spécialité Qualité et Environnement en Production Animale

11

Spécialité Sensoriel et Innovation en Agroalimentaire

12

2.2.3 > Maquettes de M2-S4

13

Spécialité Qualité et Environnement en Production Animale

13

Spécialité Sensoriel et Innovation en Agroalimentaire

13

2.2.4 > Descriptif des enseignements de M2-S4

14

Spécialité Qualité et Environnement en Production Animale

14

Spécialité Sensoriel et Innovation en Agroalimentaire

14

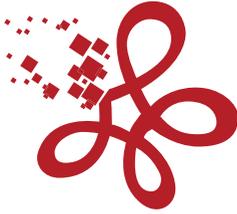
> Modalités de contrôle des connaissances, d'évaluation et règles de passage de l'université François-Rabelais - Diplômes de Master

15

> Annexe aux Modalités de Contrôle des Connaissances en Licence, Licence Professionnelle et Master - Le Régime Spécial d'études

17





# 1 PRÉSENTATION DE LA FILIÈRE

## 1.1 > Renseignements pratiques

Responsable du département Professionnel Agrosociétés :

Claude Chevrier [claudc.chevrier@univ-tours.fr](mailto:claudc.chevrier@univ-tours.fr)

Spécialité : **Qualité et Environnement en Productions Animales**

Responsables Master 1 : **Eric Darrouzet** [eric.darrouzet@univ-tours.fr](mailto:eric.darrouzet@univ-tours.fr)

Master 2 : **Marie Saint-Dizier** et **Charlotte Lécureuil** [charlotte.lecureuil@univ-tours.fr](mailto:charlotte.lecureuil@univ-tours.fr)

Secrétariat : **Pauline Crand** ([pauline.crand@univ-tours.fr](mailto:pauline.crand@univ-tours.fr) / Tél. : 02 47 36 70 16)

Bâtiment L, Bureau 2110 (2<sup>e</sup> étage), Parc de Grandmont 37200 Tours

Horaires : du lundi au vendredi (sauf mercredi après-midi) : 9h-12h, 14h-16h

Spécialité : **Sensoriel et Innovation en Agroalimentaire**

Responsables Master 1 : **Eric Darrouzet** [eric.darrouzet@univ-tours.fr](mailto:eric.darrouzet@univ-tours.fr) et

**Boriana Atanasova** [boriana.atanasova@univ-tours.fr](mailto:boriana.atanasova@univ-tours.fr)

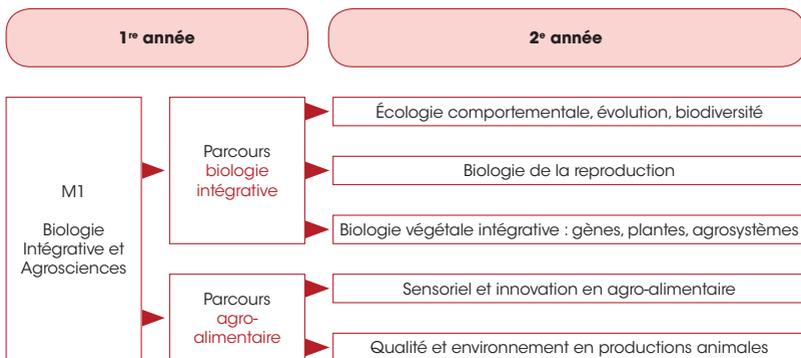
Master 2 : **Christophe Bressac** [christophe.bressac@univ-tours.fr](mailto:christophe.bressac@univ-tours.fr)

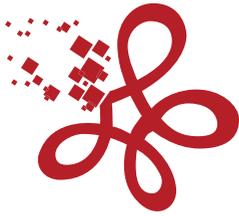
Secrétariat : **Valérie Vigeant** ([valerie.vigeant@univ-tours.fr](mailto:valerie.vigeant@univ-tours.fr) / Tél. : 02 47 36 72 94)

Bâtiment P, Bureau P01, Parc de Grandmont 37200 Tours

Horaires : du lundi au vendredi : 9h-12h, 14h-16h

## 1.2 > Organisation des études





# AVERTISSEMENT

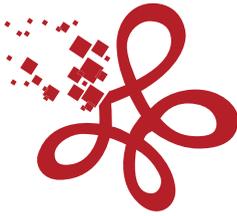
L'université constate un accroissement préoccupant des cas de plagiat commis par les étudiants, notamment grâce à l'Internet.

L'attention des étudiants est appelée sur le fait que **le plagiat, qui consiste à présenter comme sien ce qui appartient à un autre, est assimilé à une fraude.**

**Ses auteurs sont donc passibles de la Section disciplinaire** et s'exposent aux sanctions prévues à l'article 40 du décret n°92-657 du 13 juillet 1992, à savoir :

- 1° L'avertissement ;
- 2° Le blâme ;
- 3° L'exclusion de l'établissement pour une durée maximum de cinq ans. Cette sanction peut être prononcée avec sursis si l'exclusion n'excède pas deux ans ;
- 4° L'exclusion définitive de l'établissement ;
- 5° L'exclusion de tout établissement public d'enseignement supérieur pour une durée maximum de cinq ans ;
- 6° L'exclusion définitive de tout établissement public d'enseignement supérieur.





## 2 PRÉSENTATION DES MASTERS

### Présentation du master **Biologie Intégrative et Agrosciences (BIA)**

#### Parcours **Agrosciences**

Le master BIA parcours agrosciences comprend 2 spécialités : spécialité *Qualité et Environnement en Production Animales* et spécialité *Sensoriel et Innovation en Agro-Alimentaire*.

En master 1 au premier semestre les étudiants des 2 spécialités suivent les mêmes UE à l'exception de l'UE Microbiologie alimentaire suivie par les étudiants en Qualité et Environnement en Productions Animales et de l'UE de Physiologie neurosensorielle suivie par les étudiants en sensoriel et Innovation. Au deuxième semestre de M1 les étudiants des deux spécialités suivent des UE différentes à l'exception des UE Maîtrise de l'Hygiène et Economie - Marketing qui sont communes aux deux spécialités.

En master 2 les enseignements sont différents pour les deux spécialités (sauf l'UE démarche qualité qui est commune).

#### Spécialité **Qualité et Environnement en Production Animale**

Cette formation a pour but de pourvoir en cadres qualifiés les secteurs agronomiques et agroalimentaires. Les futurs cadres devront avoir des compétences généralistes qui intègrent des aspects scientifiques et économiques régionaux, nationaux et internationaux. Les étudiants diplômés seront opérationnels dès leur recrutement aussi bien sur le terrain qu'en bureau d'étude en amont et en aval des productions. Pour ce faire, les étudiants sont soumis, à l'aide d'un encadrement spécialisé et diversifié (universitaires, chercheurs, professionnels...) à un entraînement intensif faisant alterner enseignements, séminaires professionnels, études de cas, travaux d'investigation sur le terrain, afin de les mettre en situation d'apprentissage de l'analyse, du diagnostic et de la proposition de solutions à apporter à des problèmes concrets. L'expérience acquise par l'équipe du Département Professionnel Agrosciences dans ces différentes approches pédagogiques depuis plus de 35 ans est une sérieuse caution pour garantir une excellente qualité à l'enseignement et aux stages d'applications. La majorité des diplômés sont recrutés à bac+5 et certains poursuivent en thèse en collaboration avec une entreprise (contrats cifre).

Cette formation est reconnue nationalement et internationalement aussi bien par les étudiants que par les professionnels à travers les offres de stages et d'emplois. Le recrutement des étudiants se fait sur toute la France mais également sur les pays étrangers. Les retours que nous avons des anciens étudiants lors de réunions et de séminaires professionnels montrent que cette formation est bien adaptée aux demandes des entreprises.

Le programme des enseignements couvre toutes les productions animales (poisson, viandes, lait œufs) et tous les secteurs de production de ces filières (additifs, minéraux, matières premières, formulation, élevage, abattage et collecte, transformation, distribution). L'évolution des impératifs de production est anticipée avec la prise en compte du développement durable (économie, social, environnement), des futures normes d'encadrement et de la réalité du contexte international.

**Liste des activités visées :**

Conseil en production, distribution, transformation / Formulation / Recherche et développement / Assurance qualité, QSE (qualité, sécurité, environnement)

**Compétences ou capacités évaluées :**

Connaissance des filières de production animales / Outils liés à l'optimisation des productions et de la transformation / Pratique de la formulation, du marketing / Mesure de la qualité (réglementation, normes, audits) / Compétences en ressources humaines, communication, gestion et analyse de données, gestion de projets

**Secteurs d'activités et types d'emplois accessibles :**

Production animale et agroalimentaire (transformation, distribution) / Ingénieur conseil en alimentation, reproduction, conduite d'élevage, environnement / Responsable de production, directeur de site de production et de distribution, chef d'entreprise / Responsable qualité, sécurité, environnement / Chercheur privé ou public, ingénieur d'études, enseignant agricole / Ingénieur territorial ou ministériel.

## **Spécialité Sensoriel et Innovation en Agroalimentaire**

Le Master Professionnel « Sensoriel et Innovation en Agro Alimentaire » s'inscrit dans une politique d'innovation au niveau national et international.

L'enseignement correspond à une formation professionnelle de haut niveau. Il comprend des cours magistraux, des travaux dirigés, des travaux pratiques en laboratoire et dans une halle de technologie, des travaux de groupe au sein d'un enseignement intégré, plaçant les étudiants en situation réelle pour la réalisation d'un nouveau produit depuis le cahier des charges jusqu'à l'emballage en intégrant le marketing.

Les compétences acquises dans cette formation donnent les méthodes et les techniques nécessaires à la conception et à la réalisation de produits alimentaires ou non alimentaires répondant aux besoins nouveaux des consommateurs.

La création de ces produits implique la connaissance de l'Analyse Sensorielle, du Contrôle de la Qualité et de la Réglementation.

L'objectif est de former des : Responsables en recherche et développement / Ingénieurs Spécialisés / Chargés d'Etude et Conseils en marketing Sensoriel / Cadres impliqués dans une démarche Qualité / Responsables de Laboratoire d'Analyse Sensorielle.

**Secteurs d'activités et types d'emplois :**

Industries Agro Alimentaires / Laboratoires d'Analyse sensorielle / Parfumerie et cosmétologie / entreprises de certification et de service.



## 2.1 > Présentation du Master 1

### 2.1.1 > Maquette de M1-S1

UE	Unités d'enseignement (+ Éléments pédagogiques)	Coéf	ECTS	CM	TD	TP	Total
<b>Master 1 -Semestre 1 / BIA</b>		<b>Validation</b>		<b>Volumes horaires</b>			
UE1.1	Anglais	1	3		24		<b>24</b>
UE1.2	Statistiques et analyses de données expérimentales	1	3	8	6	10	<b>24</b>
UE1.3	Apports nutritionnels : évolution et sociologie	3	3	30	8	10	<b>48</b>
UE1.4	Biochimie et Microbiologie Industrielles	3	6	23	5	20	<b>48</b>
UE1.5	Physiologie de la Nutrition et Régulation	3	6	24	10	14	<b>48</b>
UE1.6	Caractéristiques physico-chimique des aliments	3	6	22	5	21	<b>48</b>
UE1.7	Microbiologie alimentaire	1	3	22			<b>22</b>
<b>Master 1 -Semestre 1 / BIA</b>		<b>15</b>	<b>30</b>	<b>129</b>	<b>58</b>	<b>75</b>	<b>262</b>

### 2.1.2 > Descriptif des enseignements de M1-S1

#### UE1.1 > Anglais

Vocabulaire Scientifique, Exposés en Anglais, Approfondissement Anglais contemporain oral et écrit au CRL

#### UE1.2 > Statistiques et analyses de données expérimentales

**Compétences acquises :** *Methodologiques* : Choix du test en fonction du type de données que l'on a à traiter (quantitatives, qualitatives, ...) et calcul des tests. *Techniques* : Utilisation du logiciel R comme logiciel de statistique

#### UE1.3 > Apports nutritionnels : évolution et sociologie

**Compétences acquises :** Sociologie de l'alimentation, alimentation-nutrition, diététique, PNNS (Programme National Nutrition Santé), micro nutrition-santé, pratiques alimentaires mondiales.

#### UE1.4 > Biochimie et Microbiologie Industrielles

**Compétences acquises :** Transformation des composants biochimiques des matières premières par la cuisson, la fermentation et les process agroalimentaires. Risques mycotoxiques et bactériens.

#### UE1.5 > Physiologie de la Nutrition et Régulation

**Compétences acquises :** Anatomie, physiologie digestive et régulations. Métabolismes protéique, lipidique, glucidique et hydrominéral

#### UE1.6 > Caractéristiques physico-chimique des aliments

**Compétences acquises :** Couleur, texture, propriétés rhéologiques, pH, paramètres descriptifs de la qualité des matières premières et des produits alimentaires. Mesures et évolution des caractéristiques au cours de la transformation.

## UE1.7 > Microbiologie alimentaire

Compétences acquises : Transformations des matières premières et des produits par les microorganismes. Relations hygiène-sécurité des produits alimentaires.

### 2.1.3 > Maquette de M1-S2

#### Parcours : Qualité et environnement en productions animales

UE	Unités d'enseignement (+ Éléments pédagogiques)	Coéf	ECTS	CM	TD	TP	Total
<b>Master 1 -Semestre 2 / BIA - Qualité et Environ.prod. animales</b>		<b>Validation</b>		<b>Volumes horaires</b>			
UE2.1	Filières de productions animales et techniques d'élevage	3	3	20	16	14	<b>50</b>
UE2.2	Optimisation de la Reproduction	1	3	20	5		<b>25</b>
UE2.3	Alimentation Formulation	1	3	10	10	5	<b>25</b>
UE2.4	Contrôle et maîtrise de l'hygiène	1	3	10	5	10	<b>25</b>
UE2.5	Economie Marketing	2	3	25	25		<b>50</b>
UE2.6	Anglais	1	3		24		<b>24</b>
UE2.7	Projet technique et scientifique	1	3		25		<b>25</b>
UE2.8	Santé Animale	1	3	10	15		<b>25</b>
UE2.9	Amélioration Génétique	1	3	10	10	5	<b>25</b>
UE2.10	Projet/stage	3	3				
<b>Master 1 -Semestre 2 / BIA - Qualité et Environ.prod. animales</b>		<b>15</b>	<b>30</b>	<b>105</b>	<b>135</b>	<b>34</b>	<b>274</b>

#### Parcours : Sensoriel et Innovation en Agro-alimentaire

UE	Unités d'enseignement (+ Éléments pédagogiques)	Coéf	ECTS	CM	TD	TP	Total
<b>Master 1 -Semestre 2 / BIA - Senso. et Inno. agro-alimentaire</b>		<b>Validation</b>		<b>Volumes horaires</b>			
UE2.1	Technologie alimentaire	3	6	30	5	30	<b>65</b>
UE2.2	Process de conservation des aliments	2	3	20	5		<b>25</b>
UE2.3	Découverte de l'évaluation sensorielle	3	6	20	20	20	<b>60</b>
UE2.4	Contrôle et maîtrise de l'hygiène	1	3	10	5	10	<b>25</b>
UE2.5	Economie Marketing	2	3	25	25		<b>50</b>
UE2.6	Anglais	1	3		24		<b>24</b>
UE2.7	Projet technique et scientifique	3	6		25		<b>25</b>
<b>Master 1 -Semestre 2 / BIA - Senso. et Inno. agro-alimentaire</b>		<b>15</b>	<b>30</b>	<b>105</b>	<b>109</b>	<b>60</b>	<b>274</b>



## 2.1.4 > Descriptif des enseignements de M1-S2

### Parcours : **Qualité et environnement en productions animales**

#### **UE2.1 > Filières de productions animales et techniques d'élevage**

Compétences acquises : Connaissance des produits et des filières de production, techniques d'élevage, environnement des élevages, cahiers des charges

#### **UE2.2 > Optimisation de la Reproduction**

Compétences acquises : reproduction des animaux de rente, cycles saisonniers, contrôles hormonaux

#### **UE2.3 > Alimentation Formulation**

Compétences acquises : Alimentation des animaux d'élevage, matières premières, formulation des aliments composés, process de fabrication des aliments

#### **UE2.4 > Contrôle et maîtrise de l'hygiène**

Compétences acquises : principes et méthodes de l'hygiène et de l'HACCP, traçabilité et risques alimentaires

#### **UE2.5 > Economie Marketing**

Compétences acquises : Etudes de marchés, entreprises, distribution des produits

#### **UE2.6 > Anglais**

Révisions Cles 2 et /ou Préparation au Toeic Test

#### **UE2.7 > Projet technique et scientifique**

Compétences acquises : Travail de groupe et recherche bibliographique sur un sujet appliqué et d'actualité

#### **UE2.8 > Santé Animale**

Compétences acquises : Pathologies des élevages, principes d'hygiène en élevage, bien être animal

#### **UE2.9 > Amélioration Génétique**

Compétences acquises : Schémas de sélection des animaux. Outils de la sélection

#### **UE2.10 > Projet/stage**

Compétences acquises : positionnement professionnel

## Parcours : Sensoriel et Innovation en Agro-alimentaire

### UE2.1 > Technologie alimentaire

**Compétences acquises** : Technologie de production des produits alimentaires : vin, bière, fromage, chocolats...Connaissance sur l'aromatisation et les qualités organoleptiques lors de la transformation des produits alimentaires ; connaissance des techniques et des méthodes mises en œuvre pour la formulation et l'optimisation d'aliments complexes.

### UE2.2 > Process de conservation des aliments

**Compétences acquises** : Connaissances de base sur les traitements de préservation, de conservation et de transformation des aliments.

### UE2.3 > Découverte de l'évaluation sensorielle

**Compétences acquises** : Perception sensorielle. Acquisition des méthodes de base en évaluation sensorielle et leurs applications dans les grands domaines d'études : produits alimentaires et non alimentaires.

### UE2.4 > Contrôle et maîtrise de l'hygiène

**Compétences acquises** : principes et méthodes de l'hygiène et de l'HACCP, traçabilité et risques alimentaires

### UE2.5 > Economie Marketing

**Compétences acquises** : Etudes de marchés, entreprises, distribution des produits

### UE2.6 > Anglais

**Compétences acquises** : Révisions Cles 2 et /ou Préparation au Toeic Test

### UE2.7 > Projet technique et scientifique

**Compétences acquises** : Travail de groupe et recherche bibliographique sur un sujet appliqué et d'actualité



## 2.2 > Présentation de Master 2

### 2.2.1 > Maquettes de M2-S3

**Spécialité : Qualité et environnement en productions animales**

UE	Unités d'enseignement (+ Éléments pédagogiques)	Coéf	ECTS	CM	TD	TP	Total
<b>Master 2-Semestre 3 / BIA - Qualité et Environ. prod. animales</b>		<b>Validation</b>		<b>Volumes horaires</b>			
UE9.1	Filières et Techniques de Production	3	10	50	25	25	<b>100</b>
UE9.2	Qualité dans les IAA*	2	5	20	20	10	<b>50</b>
UE9.3	Optimisation technico-économique et marketing	2	5	10	30	10	<b>50</b>
UE9.4	Gestion de projets et traitement de l'information	3	10	10	50	40	<b>100</b>
<b>Master 2-Semestre 3 / BIA - Qualité et Environ. prod. animales</b>		<b>15</b>	<b>30</b>	<b>90</b>	<b>125</b>	<b>85</b>	<b>300</b>

\* UE commune entre les deux spécialités

**Spécialité : Sensoriel et Innovation en Agro-alimentaire**

UE	Unités d'enseignement (+ Éléments pédagogiques)	Coéf	ECTS	CM	TD	TP	Total
<b>Master 2-Semestre 3 / BIA - Senso. et Inno. agro-alimentaire</b>		<b>Validation</b>		<b>Volumes horaires</b>			
UE9.1	Place de la Nutrition dans l'Elaboration d'un Nouveau Produit	3	4	25			<b>25</b>
UE9.2	Métrologie Sensorielle	5	9	30	20	40	<b>90</b>
UE9.3	Typologie des Consommateurs	1	4	20	5		<b>25</b>
UE9.4	Démarche Qualité - Législation - Réglementation*	3	6	20	20	10	<b>50</b>
UE9.5	Veille Scientifique et Technique	1	3		15		<b>15</b>
UE9.6	Gestion de projet; organisation des entreprises	2	4	20	15		<b>35</b>
<b>Master 2-Semestre 3 / BIA - Senso. et Inno. agro-alimentaire</b>		<b>15</b>	<b>30</b>	<b>115</b>	<b>75</b>	<b>50</b>	<b>240</b>

\* UE commune entre les deux spécialités

### 2.2.2 > Descriptif des enseignements de M2-S3

**Spécialité : Qualité et environnement en productions animales**

#### UE9.1 > Filières et Techniques de Production

**Compétences acquises :** Fonctionnement et organisation des filières de production (viande, lait, œufs, aquaculture, petfood), marchés des filières, optimisation des conduites de production

#### UE9.2 > Qualité dans les IAA

**Compétences acquises :** Démarche qualité, certification, agréments, référentiels, contrôles

et outils, process technologiques et microbiologiques, valorisation des produits finis, aspects techniques et réglementaires

### **UE9.3 > Optimisation technico-économique et marketing**

**Compétences acquises :** Gestion technico économique des productions, démarches marketing, cahier des charges

### **UE9.4 > Gestion de projets et traitement de l'information**

**Compétences acquises :** Préparation à l'insertion professionnelle (cv, entretien, marché de l'emploi) Méthodologie, information scientifique et technique, management

## **Spécialité : Sensoriel et Innovation en Agro-alimentaire**

### **UE9.1 > Place de la Nutrition dans l'Elaboration d'un Nouveau Produit**

**Compétences acquises :** Physiologie du contrôle du comportement alimentaire - Régulation de la composition corporelle et régulation du bilan d'énergie - Facteurs environnementaux de l'hyperphagie - Facteurs de l'obésité.

### **UE9.2 > Métrologie Sensorielle**

**Compétences acquises :** Tests d'évaluation sensorielle : discriminatifs, hédoniques, profil sensoriel, cartographie des préférences, ACP, AFC, traitement des données d'évaluation sensorielle. Utilisation de Fizz et XlStat...

Organisation et direction de l'activité d'un panel d'analyse sensorielle (sélection, entraînement).

### **UE9.3 > Typologie des Consommateurs**

**Compétences acquises :** Approches qualitative et quantitative et dérivées du comportement des consommateurs - Sociologie du goût et de l'alimentation - préférences alimentaires

### **UE9.4 > Démarche Qualité - Législation - Réglementation**

**Compétences acquises :** Démarche qualité, certification, agréments, référentiels, contrôle et outils, process technologiques et microbiologiques, valorisation des produits finis, aspects techniques et réglementaires.

### **UE9.5 > Veille Scientifique et Technique**

**Compétences acquises :** Méthodologie - Recherches et Etudes Bibliographiques - Préparation d'une Publication

### **UE9.6 > Gestion de projet; organisation des entreprises**

**Compétences acquises :** Gestion prévisionnelle - Conduite de Projet - Gestion de la production - Création ou reprise d'une entreprise.



## 2.2.1 > Maquettes de M2-S4

### Spécialité : **Qualité et environnement en productions animales**

UE	Unités d'enseignement (+ Éléments pédagogiques)	Coéf	ECTS	CM	TD	TP	Total
<b>Master 2-Semestre 4 / BIA - Qualité et Environ. prod. animales</b>		<b>Validation</b>		<b>Volumes horaires</b>			
UE10.1	Systèmes de management environnementaux	2	5	20	20	10	<b>50</b>
UE10.2	Hygiène et santé des élevages	2	5	20	20	10	<b>50</b>
UE10.3	Transformation et sécurité alimentaire	2	5	20	20	10	<b>50</b>
UE10.4	Stage 6 mois	3	15				
<b>Master 2-Semestre 4 / BIA - Qualité et Environ. prod. animales</b>		<b>15</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>150</b>

### Spécialité : **Sensoriel et Innovation en Agro-alimentaire**

UE	Unités d'enseignement (+ Éléments pédagogiques)	Coéf	ECTS	CM	TD	TP	Total
<b>Master 2-Semestre 4 / BIA - Senso. et Inno. agro-alimentaire</b>		<b>Validation</b>		<b>Volumes horaires</b>			
UE10.1	Conception Sensorielle d'un Nouveau Produit	5	10	25	50	40	<b>115</b>
UE10.2	Réalisation d'un Nouveau Produit	5	10		30	65	<b>95</b>
UE10.3	Stage obligatoire en Entreprise	5	10				
<b>Master 2-Semestre 4 / BIA - Senso. et Inno. agro-alimentaire</b>		<b>15</b>	<b>30</b>	<b>25</b>	<b>80</b>	<b>105</b>	<b>210</b>

## 2.2.2 > Descriptif des enseignements de M2-S4

### Spécialité : **Qualité et environnement en productions animales**

#### **UE10.1** > Systèmes de management environnementaux

**Compétences acquises** : Management environnemental, ISO 14001, installations classées, traitement des effluents, maîtrise des flux d'intrants et des déchets, réglementations environnementales

#### **UE10.2** > Hygiène et santé des élevages

**Compétences acquises** : Normes sanitaires, zoonoses, audit sanitaire en élevage

#### **UE10.3** > Transformation et sécurité alimentaire

**Compétences acquises** : Hygiène et sécurité, contrôle et surveillance, sécurité alimentaire, HACCP, désinfection et contrôles

#### **UE10.4** > Stage 6 mois

**Compétences acquises** : Application des techniques de recherche d'emploi, spécialisation professionnelle en entreprise

### Spécialité : **Sensoriel et Innovation en Agro-alimentaire**

#### **UE10.1** > Conception Sensorielle d'un Nouveau Produit

**Compétences acquises** : Etude en grandeur réelle de la production d'un nouveau produit (stratégie, recherche d'information, cahier des charges, aspects réglementaires, plans expérimentaux, emballage, conditionnement, étiquetage, législation, code EAN, stratégie marketing).

#### **UE10.2** > Réalisation d'un Nouveau Produit

**Compétences acquises** : Fabrication en laboratoire, - Essais pilotes - Adéquation entre projet et réalisation - Entraînement du panel - profil sensoriel -Préférence mapping -Optimisation - Validation.

#### **UE10.3** > Stage obligatoire en Entreprise

6 mois



# Modalités de contrôle des connaissances, d'évaluation et règles de passage de l'université François-Rabelais

## Diplômes de Master

Les présentes règles communes de contrôle des connaissances s'inscrivent dans le cadre réglementaire national défini par les textes suivants : Arrêté du 9 avril 1997, décrets n°2002-480, n°2002-481, n°2002-482 du 8 avril 2002 et l'arrêté 25 avril 2002 relatif au diplôme national de master

Adoptées par les  
Conseil des Etudes et de la Vie Universitaire du 12 septembre 2013 et  
Conseil d'administration du 30 septembre 2013

### 1 > Conditions d'accès et inscription

L'accès en 1<sup>re</sup> année de Master est de plein droit pour l'étudiant :

- titulaire d'une licence de la même mention ;
- titulaire d'une licence identifiée dans le dossier d'habilitation du master.

L'accès est également de plein droit pour les mentions de licence identifiées lors de l'accréditation.

Un étudiant de licence n'est pas autorisé à s'inscrire en Master 1<sup>re</sup> année s'il n'a pas obtenu les 180 crédits nécessaires à l'obtention de sa licence.

L'admission en master 2<sup>e</sup> année est soumise à l'étude de la candidature de l'étudiant par le jury de sélection du Master. Cette candidature prend la forme d'un dossier. Elle peut être également complétée par un entretien devant un jury d'admission.

### 2 > Organisation des enseignements

Le diplôme de master sanctionne un niveau correspondant à l'obtention de 120 crédits européens au-delà du grade de licence répartis sur deux années universitaires à raison de 30 crédits par semestre.

Un régime spécial d'études (RSE) comprenant notamment des aménagements pour le contrôle des connaissances est fixé, par diplôme, pour certaines catégories d'étudiants, notamment les étudiants engagés dans la vie active ou assumant des responsabilités particulières dans la vie universitaire ou ayant des mandats électifs nationaux ou locaux, les étudiants inscrits en double cursus uniquement à l'université de Tours, les étudiants chargés de famille, les étudiants en situation de handicap, les sportifs de haut niveau et les étudiants engagés dans une formation artistique de haut niveau.

Les dispositions relatives au RSE font l'objet d'un développement figurant en annexe.

Un tableau détaillant les modalités de contrôle de connaissances, y compris celles relevant du régime spécial, (type d'épreuves, coefficients pour chaque élément constitutif et chaque unité d'enseignement) est complété et joint au tableau des enseignements.

### 3 > Modalités de contrôle des connaissances

Les modalités de contrôle des connaissances sont arrêtées dans chaque diplôme **au plus tard à la fin du premier mois de l'année universitaire** et ne peuvent être modifiées en cours d'année. Elles comportent obligatoirement le nombre d'épreuves, leur nature, et leur coefficient. Elles doivent être portées à la connaissance des étudiants par voie d'affichage et rester accessibles jusqu'à l'issue de la session de rattrapage.

#### Dispositions exceptionnelles

En cas de circonstances exceptionnelles appréciées, au cas par cas, par le président ou par délégation par la vice-présidente CEVU « le contrôle continu pourrait être remplacé par un contrôle terminal, dont la nature sera à établir.

De plus, si la maquette prévoit un examen terminal, ce dernier pourrait être remplacé par d'autres modalités de contrôle des connaissances qui seront définies en fonction des circonstances ».

Ces dispositions devront être validées par les conseils compétents.

### 4 > Compensation / Capitalisation / Report de notes / Validation

> Il y a compensation entre les éléments constitutifs (EC) d'une unité d'enseignement ;

> Les éléments constitutifs auxquels l'étudiant a obtenu la moyenne sont définitivement capitalisés.

L'acquisition de l'élément constitutif emporte l'acquisition des crédits européens correspondants ;

> Il y a compensation entre les unités d'enseignement (UE) d'un même semestre ;

> Les unités d'enseignement auxquelles l'étudiant a obtenu la moyenne sont définitivement capitalisées. L'acquisition de l'unité d'enseignement emporte l'acquisition des crédits européens correspondants (30 crédits par semestre) ;

> Si la moyenne de l'ensemble de ces unités est

inférieure à 10/20, l'étudiant doit repasser tous les EC inférieurs à 10/20 dans les unités dont la note est inférieure à 10/20 ;

- > La compensation est organisée sur le semestre sur la base de la moyenne générale des notes obtenues pour les diverses unités d'enseignement, pondérées par les coefficients.

Cependant, pour les Masters prévoyant un mémoire d'initiation à la recherche ou un stage d'une durée supérieure à 2 mois, il n'y a pas de compensation, dans quelque sens que ce soit, entre la note de stage et/ou de mémoire individuel, et la note des autres unités ;

- > Il n'y a aucune compensation entre les semestres ;
- > Toute absence injustifiée à une de ces épreuves entraîne la défaillance à l'UE correspondante et au semestre correspondant. La défaillance empêche le calcul du résultat à l'épreuve, puis à l'UE, au semestre et donc à l'année, soit toute validation.

## 5 > Organisation des sessions d'examens

Deux sessions de contrôle des connaissances sont organisées par semestre d'enseignement. Les mémoires, rapports de stage et projet tuteuré se déroulent en session unique.

## 6 > Jury

Un jury est nommé par année d'études.

Le jury délibère souverainement et arrête les notes des étudiants à l'issue de chaque semestre. Il se prononce sur l'acquisition des UE et la validation des semestres (en appliquant le cas échéant les règles de compensation cf. paragraphe concerné).

La composition du jury est affichée sur le lieu des épreuves des examens impérativement avant le début des épreuves.

Le redoublement en deuxième année n'est pas admis sauf cas de situation exceptionnelle décidé par le jury.

## 7 > Délivrance du diplôme

Le diplôme de master est délivré à l'issue des quatre semestres après délibération du jury, attribuant 120 crédits, sous réserve d'avoir validé l'aptitude à maîtriser au moins une langue vivante étrangère.

## 8 > Mention

Une mention de réussite est attribuée sur chacun des quatre semestres de Master.

Une mention de réussite est attribuée à l'issue du master 1<sup>re</sup> année sur la base de la moyenne des deux semestres de M1.

La mention de réussite à l'issue du Master 2<sup>e</sup> année devra être calculée sur la base de la moyenne des deux semestres de M2.

Les seuils de mention sont les suivants :

- > Attribution de la mention Assez bien : moyenne générale égale ou supérieure à 12/20.
- > Attribution de la mention Bien : moyenne générale égale ou supérieure à 14/20.
- > Attribution de la mention Très bien : moyenne générale égale ou supérieure à 16/20.

## 9 > Publication des résultats / Communication des copies

Les notes ne doivent pas être affichées nominativement. Elles ne peuvent être communiquées qu'à l'étudiant concerné.

Les résultats doivent faire l'objet d'un affichage anonyme portant le numéro de l'étudiant sans mention de son nom.

Les résultats sont publiés sur l'environnement numérique de travail.

Les résultats sont définitifs et ne peuvent en aucun cas être remis en cause sauf erreur matérielle dûment constatée par le jury.

Les étudiants ont droit sur leur demande, et dans un délai raisonnable, à la communication de leurs copies d'examen et à un entretien individuel.



# Annexe aux Modalités de Contrôle des Connaissances en Licence, Licence Professionnelle et Master

## Le Régime Spécial d'Études

Textes de référence : Code de l'éducation / Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 sur l'enseignement supérieur / Circulaire n°2000-003 du 1<sup>er</sup> mars 2000, Organisation des examens dans les établissements d'enseignement supérieur / Circulaire du 1<sup>er</sup> août 2006 relatif au sportif de haut niveau / Règlement des Etudes et des Examens de Licence voté au Conseil d'Administration (CA) du 24 septembre 2012 après avis du Conseil des Etudes et de la Vie Universitaire (CEVU) du 13 septembre 2012. / Règlement des Etudes et des Examens de Master

Adoptées par les  
Conseil des Etudes et de la Vie Universitaire du 27 juin 2013 et  
Conseil d'administration du 8 juillet 2013

### Rappel

Le Règlement des Etudes et des Examens s'applique à l'ensemble des étudiants sauf à ceux qui justifient d'une situation leur permettant de bénéficier du régime spécial d'études (RSE).

Le régime spécial d'études (RSE) comprend des aménagements d'emploi du temps et le choix pour les étudiants de leur mode de contrôle des connaissances : uniquement examen terminal ou contrôle continu ou contrôle continu et terminal. L'étudiant en RSE peut choisir de bénéficier d'une partie du dispositif, ou de son ensemble.

Le statut de RSE n'est applicable qu'aux étudiants en Formation Initiale et ne peut être accordé aux étudiants en Formation Continue ou en Apprentissage.

Il est fixé pour chaque diplôme et doit être indiqué dans les descriptifs des modalités de contrôle des connaissances de chaque formation.

L'étudiant RSE, dispensé de TD, est autorisé ponctuellement et chaque fois qu'il le peut, à assister aux séances de Travaux Dirigés (TD), et ne peut en être exclu même s'il ne figure pas sur les listes des inscrits pédagogiques.

**Les bénéficiaires** peuvent demander à bénéficier du Régime Spécial d'Etudes les étudiants des catégories ci-dessous :

#### a > Etudiants salariés

*Préalable : Attention ; il faut distinguer le statut d'étudiant salarié déclaré lors de l'inscription administrative du statut RSE. Le premier concerne le régime de Sécurité Sociale de l'étudiant et ne le dispense pas d'effectuer les démarches pour obtenir un RSE.*

*Le RSE est apprécié durant la période de cours soit entre le 1<sup>er</sup> septembre et le 30 juin.*

*Pour mémoire, concernant l'exonération de la sécurité sociale, la période de référence est différente soit du 1<sup>er</sup> octobre au 1<sup>er</sup> septembre.*

Pour bénéficier du Régime Spécial d'Etudes, l'étudiant qui exerce une activité professionnelle doit :

> justifier d'un minimum de 200 heures de travail pendant le semestre,

ou

> d'un minimum de 400 heures pendant l'année universitaire.

ou

> remplir pendant l'année scolaire, une fonction enseignante pour une durée de 160 heures sur l'année universitaire.

Le découpage des semestres est celui arrêté chaque année en CEVU et adopté par le CA.

#### Cas particuliers

> Le responsable de la mention ou par délégation le responsable d'année, apprécie au cas par cas la situation des étudiants « salariés » ne pouvant bénéficier du régime spécial d'études, faute d'un nombre suffisant d'heures de travail dans leur contrat.

> En cas de motifs graves (ex chômage ou décès d'un parent...) qui amèneraient un changement important dans la situation financière de l'étudiant l'obligeant à avoir un emploi salarié, le régime

spécial d'études pourra être accordé, après la date limite fixée et à titre tout à fait exceptionnel, après avis de la commission pédagogique de la mention par le directeur de la composante concernée.

directeurs adjoints des composantes.  
> Les étudiants ayant des mandats électifs nationaux et locaux.

#### **b > Etudiants inscrits en double cursus uniquement à l'université de Tours**

Le Régime Spécial d'Etudes ne s'applique que pour la préparation à l'examen dans lequel l'étudiant est en « inscription seconde ». Il prépare normalement l'examen pour lequel il est inscrit en « inscription première ».

Lors de la seconde session (ou le cas échéant session de rattrapage), les étudiants pourront bénéficier, en cas de chevauchement renouvelé des calendriers des épreuves de leurs deux cursus, d'un examen spécifique pour leur « inscription seconde ».

Les étudiants Ajournés Autorisés à Continuer (AJAC) ne sont pas considérés comme des étudiants en double cursus (cf. cas d'exclusion : 2-b).

#### **c > Etudiants chargés de famille**

Ce statut s'applique aux étudiants parents d'un enfant de moins de 12 ans. L'étudiant devra fournir une photocopie du livret de famille.

Il peut également être étendu aux étudiants apportant des soins à un ascendant ou un conjoint en longue maladie. L'étudiant fournira dans ce cas une attestation médicale.

#### **d > Etudiants en situation de handicap ou en incapacité temporaire partielle ou totale (accident, maladie, grossesse...).**

L'étudiant doit prendre contact avec le Service Universitaire de Médecine Préventive et de Promotion de la Santé (S.U.M.P.P.S.) de l'Université pour viser son statut. Il peut ainsi bénéficier de dispositions particulières : majoration du temps de composition, secrétariat d'examen, reproduction des sujets selon des modalités adaptées au handicap, utilisation de matériel spécifique.

#### **e > Etudiants sportifs de haut niveau**

L'étudiant doit prendre contact avec le Service Universitaire des Activités Physiques et Sportives (S.U.A.P.S.).

#### **f > Étudiants engagés dans une formation artistique de haut niveau**

Les étudiants engagés dans une structure artistique reconnue par l'Université (Beaux-Arts, Opéra de Tours, Jazz à Tours...) doivent prendre contact avec le service culturel de l'Université de Tours.

#### **g > Etudiants élus**

Sont concernés :

- > Les élus au Conseil des Etudes et de la Vie Universitaire, au Conseil d'Administration de l'Université et au Conseil d'Administration du CROUS.
- > Les vice-présidents étudiants de l'université ou chargés de mission auprès de la présidence et les



## 1 > Procédure et calendrier de la demande

L'étudiant qui souhaite bénéficier du Régime Spécial d'Etudes doit en faire la demande écrite en renseignant le formulaire afférent et en fournissant les pièces justificatives demandées.

Ce formulaire sera mis à jour chaque année par le SEVE téléchargeable sur le site de l'Université.

La demande justificative doit être présentée au Service de Scolarité de la composante concernée :

> avant le 20 septembre de l'année en cours pour le premier semestre,

> et avant le 15 janvier pour le second semestre.

Cette justification pour les salariés prend la forme d'un certificat de l'employeur qui doit préciser :

> la nature de l'emploi occupé,

> le nombre d'heures de travail effectuées pendant le semestre (ou l'année).

## 2 > Cas d'exclusion

### a- UE de stage et projet tuteuré, Travaux Pratiques (TP)

Le RSE ne s'applique pas aux Unités d'Enseignement prévoyant des stages obligatoires. Cependant, des modalités d'organisation ou d'allègement pourront être apportées aux étudiants en situation de handicap.

De même, les UE prévoyant des projets tuteurés en licence professionnelle ou en master, sont exclues du régime RSE.

Sauf autorisation spéciale de l'enseignant responsable du cours, les TP ne peuvent donner droit au RSE. La présence à ce type de cours reste obligatoire. C'est pourquoi l'étudiant RSE est prioritaire pour choisir son groupe en fonction de son emploi du temps.

### b- Etudiant Ajourné Autorisé à Continuer (AJAC)

L'étudiant AJAC peut bénéficier d'un Régime Spécial d'Etudes pour les Unités d'enseignement (UE) ou éléments pédagogiques (EP) se rapportant à l'année « d'inscription seconde » mais en aucun cas pour l'année d'inscription principale. Il est rappelé que le statut d'AJAC ne peut être assimilé à un double cursus.

L'étudiant doit privilégier les UE de l'année non complètement validée. En cas de chevauchement de Travaux Pratiques et Travaux Dirigés, l'étudiant devra impérativement privilégier les EP et/ou UE du niveau d'études le moins élevé.

Le calendrier des examens de la licence doit permettre aux étudiants AJAC de se rendre à toutes les épreuves.

## 3 > Aménagement d'emploi du temps

En début de semestre, les étudiants RSE sont autorisés à changer de groupes de TD et TP. Ils sont prioritaires pour les permutations de groupes, à condition de fournir un justificatif avant la deuxième séance.

Les changements ponctuels sont également autorisés en cours de semestre sur justification.

Les étudiants en RSE peuvent choisir de ne préparer

qu'une partie du programme prévu pour un semestre et effectuer leur cursus en plusieurs années. Cependant, ce dispositif ne s'applique pas aux étudiants en master 2.

## 4 > Contrôle des Connaissances

Ce régime permet à l'étudiant d'être dispensé du contrôle continu, sauf pour les diplômés de Médecine, Pharmacie, Ingénieurs et les DUT.

Toutefois, pour ces filières, un régime adapté à chaque étudiant reconnu en situation de handicap ou sportif de haut niveau peut être défini en accord avec le SUMPPS ou le SUAPS et le responsable de l'année.

L'étudiant RSE peut choisir par éléments pédagogiques, entre les deux formules de contrôles des connaissances :

> soit uniquement en examen terminal,

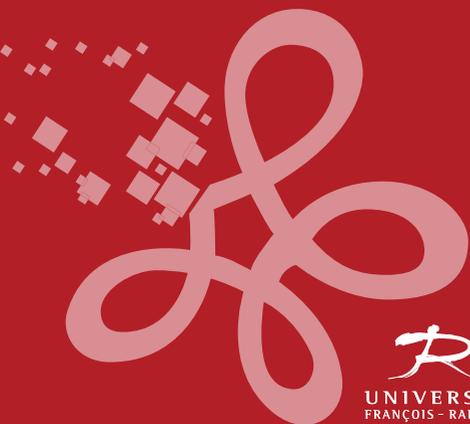
> soit les conditions pour les modalités du régime général (Contrôle continu ou contrôle continu associé à un examen terminal).

Le choix de l'étudiant sera clairement énoncé sur le formulaire de demande du statut RSE.

Les calendriers d'examens sont accessibles et consultables via le site internet de l'université et l'Environnement Numérique de Travail (ENT). Ces calendriers valent convocation aux épreuves pour les étudiants. Cependant, les étudiants bénéficiaires du RSE doivent être avertis par mail (adresse fournie par l'université) de la publication de ces calendriers. Chaque formation est tenue d'indiquer dans le descriptif de ses modalités de contrôle des connaissances, les aménagements d'études et d'examens proposés dans la filière.

## 5 > Référents pédagogiques

Le service de scolarité devra informer les étudiants du nom des référents pédagogiques RSE dans chaque filière d'études de chaque composante. Il peut s'agir du responsable d'année ou d'un autre enseignant délégué. Le rôle du référent pédagogique RSE consiste notamment à identifier les difficultés des étudiants, étudier le soutien pédagogique dont ils ont besoin et faire le lien avec les autres enseignants. Une liste des étudiants bénéficiant du RSE leur sera transmise par la scolarité au début de chaque semestre.



UNIVERSITÉ  
FRANÇOIS-RABELAIS  
TOURS

**UFR Sciences & Techniques**

Parc de Grandmont - Avenue Monge 37200 Tours

[www.sciences.univ-tours.fr](http://www.sciences.univ-tours.fr)