Type de diplôme Mention Licence Mention Licence pro Mention Master Mention Spécifique Parcours type:

Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement.

Analyses des Risques sanitaires liés à l'Alimentation - FA (ARSA-FA)

MASTER

Master : Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement. Parcours Analyses des Risques sanitaires liés à l'Alimentation - FA (ARSA-FA)

			Régime régulier/général											Régime dérogatoire			Régime régulier et dérogatoire			A
			Contrôle continu et/ou contrôle terminal						Contrôle continu intégral - CCI				Examen				session / 2de		A	
			Epreuves continues			Epreuve terminale/Examen			Epreuves continues				Examen			Epreuve terminale/Examen				
Semestre	Nature : UE ou ECUE	Libellé de l'UE ou ECUE	Ecrit %	Oral %	TP%	Nombre d'épreuves	Ecrit %2	Oral %3	TP%4	Ecrit %5	Oral %6	TP%7	Nombre d'épreuves8	Ecrit %9	Oral %10	TP %	Ecrit %11	Oral %12	TP%13	note seuil
S1	UE	Anglais scientifique S1 STA2E	20		20	3	60							100			100			7
S1	UE	Biostatistiques	15		15	4	70							85		15	85		15	7
S1	UE	Chimie et valorisation des substances naturelles					100							100			100			7
S1	UE	Biotechnologies et applications en agriculture, alimentation et environnement					100							100			100			7
S1	UE	Economie et techniques de management					100							100			100			7
S1	UE	Introduction aux technologies omiques								60		40	5	60		40				7
S1	UE	Production et analyse de biomolécules										100	5			100				7
S1	UE	Chimie alimentaire					75		25					75		25	100			7
S1		Microbiologie alimentaire					75		25					75		25	100			7
S2	UE	Sécurité microbiologique et chimique des aliments					75	25						100			100			7
S2	UE	Génie chimique et alimentaire					50		50					50		50	100			7
S2	UE	Opérations unitaires et filières agroalimentaires					75		25					75		25	100			7
S2	UE	Législation/Réglementation/Innovations technologiques					50	25	25					75		25	100			7
S2	UE	Anglais scientifique S2 STA2E	15		25	3	60							100			100			7
S2	UE	Stage en milieu professionnel ARSA							100							100			100	10
S3	UE-M	Qualité et sécurité microbiologique																		8
S3	ECUE	Evaluation des risques microbiologiques					75	25						75	25		100			
S3	ECUE	Qualité et sécurité microbiologique des aliments					75	25						75	25		100			
S3	UE-M	Qualité et sécurité chimique																		8
S3	ECUE	Evaluation des risques physico-chimiques					75	25						75	25		100			
S3	ECUE	Qualité et sécurité chimique des aliments					75	25						75	25		100			
S3	UE-M	Epidémiologie et santé publique																		8
S3	ECUE	Epidémiologie					75	25						75	25		100			
S3	ECUE	Alimentation, santé publique et action publique					75	25						75	25		100			
S3	UE	Les enjeux de la communication sur le risque					100							100			100			8
S3	UE	Anglais scientifique S3 STA2E-ARSA					75	25						75	25		100			8
S3	UE	Missions en entreprise 1							100							100			100	10
S4	UE	Projet bibliographique					50	50						50	50			100		8
S4	UE	Missions en entreprise 2		1					100	1					1	100	1		100	10

MODALITES DU CONTRÔLE DE L'ASSIDUITE (nombre d'absences autorisées...)

- Un travail non rendu (que ce soit un compte-rendu de TP ou un travail à faire à la maison) entraîne la défaillance à l'UE en première session et 0/20 en seconde session.
- L'absence à 25% des TD entraîne la défaillance à l'UE en première session et 0/20 en seconde session.
- Doublement autorisé uniquement si avis positif du jury. Triplement non autorisé.