

Partager

Email destinataire :

Vous devez renseigner un email valide

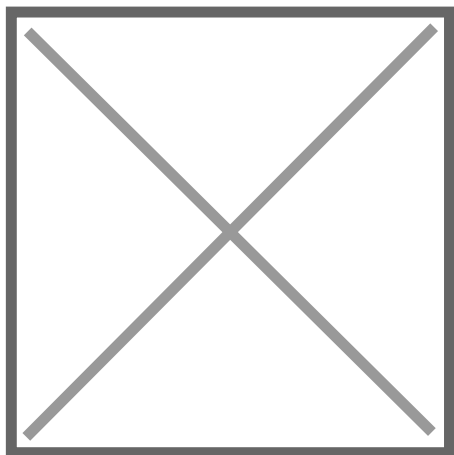
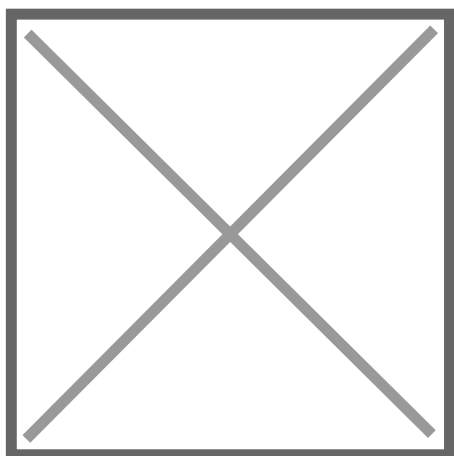
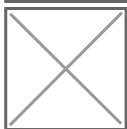
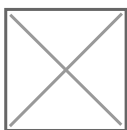
Envoyer

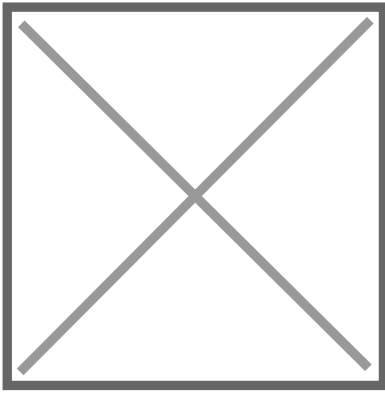
Une erreur est survenue. Merci de réessayer ultérieurement

Le mail de partage a bien été envoyé.

Ajouter au comparateur

M1 Nutrition et Sciences des Aliments



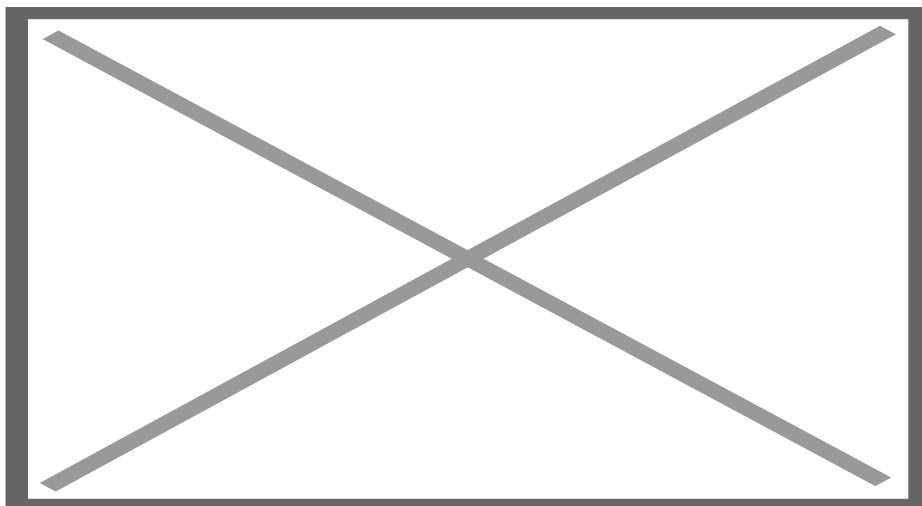


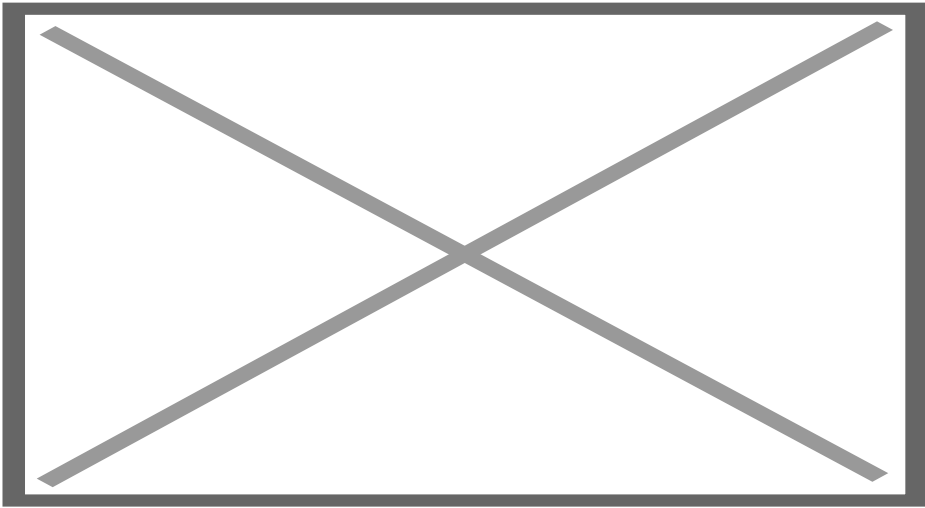
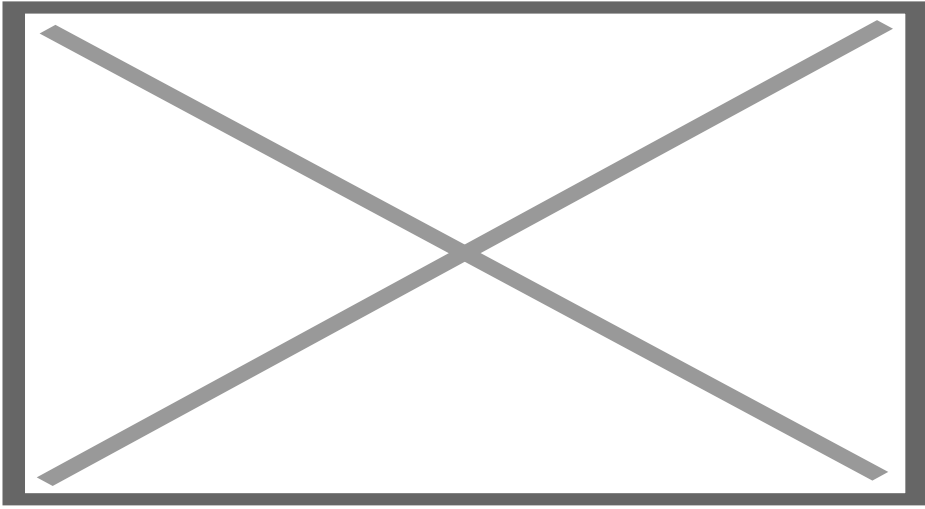
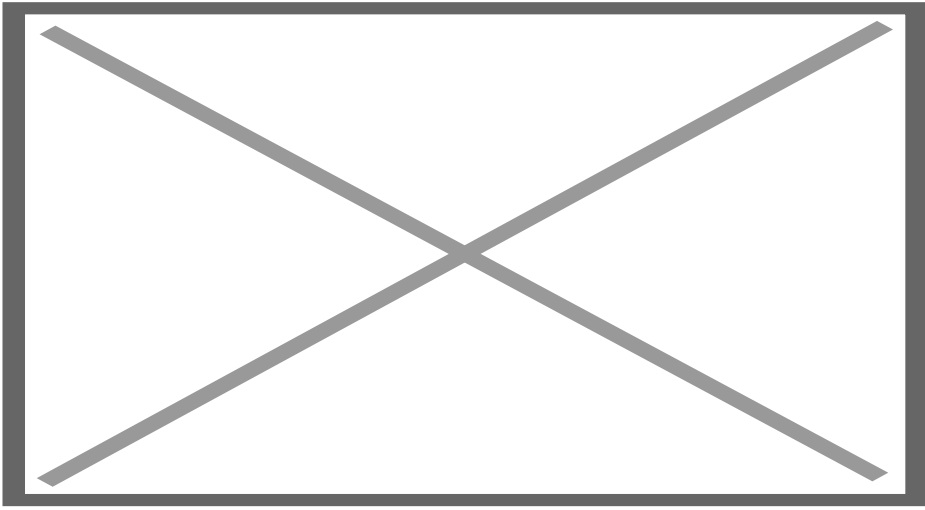
Master
Mention Nutrition et Sciences des aliments
Langue(s) d'enseignement
Français

Dans un contexte de transition vers une alimentation saine, sûre, appréciée, accessible pour tous et de moindre impact environnemental, le M1 NSA vise à faire acquérir un socle de compétences pluridisciplinaires et de méthodes de travail qui permettront d'aborder en M2 des problématiques scientifiques et méthodologiques liées à la conception et la formulation d'aliments, à leur transformation, au lien alimentation-santé, à la nutrition, à l'analyse des risques sanitaires et à la toxicologie.

Le M1 est accessible en formation initiale ou par la voie de l'apprentissage. Il propose un programme généraliste, préparatoire aux différents parcours de M2, faisant appel à un large spectre de disciplines - génétique, microbiologie, biochimie, physiologie cellulaire, nutrition, chimie, physico-chimie, génie des procédés, statistiques, épistémologie. Le M1 offre également aux apprenant(e)s un accompagnement à la méthodologie de recherche scientifique et à la communication, ainsi qu'une préparation au projet professionnel. Enfin, il favorise l'immersion professionnelle par un stage pour les étudiant(e)s inscrit(e)s en formation initiale ou par des missions en entreprise pour les apprenant(e)s suivant la voie de l'apprentissage.

[Télécharger la fiche détaillée](#)
[Je candidate](#)







Informations

- [Présentation](#)
- [Admission](#)
- [Programme](#)

Présentation

Compétences

- Acquérir et mobiliser les savoirs fondamentaux.
- Concevoir et/ou conduire une démarche scientifique pour produire et analyser des données.
- Comprendre et intégrer les enjeux économiques, sociétaux et environnementaux.
- Agir en milieu professionnel.

Objectifs pédagogiques de la formation

Assurer la qualité et la sécurité des aliments constitue un enjeu majeur pour notre société, dans un contexte où une transition vers une alimentation saine, sûre, appréciée, accessible pour tous et de moindre impact environnemental est au cœur des préoccupations.

Le Master 1 fournit ainsi aux apprenants, issus d'une grande diversité de parcours (biologie, biochimie, chimie, agro-alimentaire...), un socle solide de connaissances multi-disciplinaires et d'approches méthodologiques leur permettant, après une année de spécialisation dans les différents parcours de Master 2, de proposer des solutions efficaces et innovantes pour répondre à cet enjeu.

La formation proposée aborde ainsi, à travers plusieurs unités d'enseignement :

- les liens entre l'alimentation et la santé humaine (effets nutritionnels, comportement alimentaire, santé publique).
- les bénéfices et les risques liés à l'alimentation.
- la nature, l'origine et le rôle des constituants entrant dans la composition des aliments.

- Le comportement des aliments cours des étapes de transformation (biologique, chimique, physique), de leur conservation, leur distribution et leur utilisation.
- le devenir des nutriments dans l'organisme et leur impact sur la santé des individus et de la population.
- les leviers d'actions vers des aliments et une alimentation plus durables.

Elle propose également des enseignements de statistiques, méthodologie de recherche scientifique / bibliographie, anglais, épistémologie - histoire des sciences. Elle offre un cycle de conférences d'ouverture dans le domaine de la biologie, l'écologie et l'environnement, l'agriculture et l'alimentation, et des enseignements à choix. Enfin, elle prépare au projet professionnel et à la communication et offre une immersion professionnelle par un stage de 7 à 8 semaines (formation initiale) ou des missions en entreprise (formation par la voie de l'apprentissage).

À l'issue de cette année, les apprenants seront capables de :

- Collecter des informations pertinentes et développer une analyse critique sur ces informations pour répondre à une question posée ;
- Identifier, décrire et expérimenter des stratégies d'analyse et de mesure de la qualité et des propriétés des aliments, de leurs effets sur la santé ;
- Choisir les outils expérimentaux, méthodologiques et statistiques permettant l'évaluation des études expérimentales ;
- Interpréter et identifier les limites d'études expérimentales ;
- Concevoir et tester une démarche et un raisonnement en adéquation avec une question scientifique posée ;
- Formuler et présenter de manière synthétique, à l'écrit et à l'oral, les résultats d'une étude scientifique.

Agenda

Début de la formation (date indicative)

26/08/2026

Fin de la formation (date indicative)

25/06/2027

Admission

Voie d'accès

Chimie

Sciences de la vie

Sciences de la vie et de la Terre

Sciences pour la santé

Capacité d'accueil

Places

30

Public visé et prérequis

Les formations initiales requises pour intégrer le M1 sont les licences de chimie, sciences de la vie, sciences de la vie et de la terre, sciences pour la santé.

Période(s) de candidature

Plateforme Inception

Du 15/01/2026 au 16/03/2026

Plateforme MonMaster

Du 17 février au 16 mars 2026

Pour connaître la plateforme sur laquelle vous devez candidater, vous trouverez plus de renseignements sur la page [Candidater à nos masters](#). Vous trouverez ci-dessous la liste des pièces justificatives demandées sur la plateforme Inception.

Pièces justificatives

Obligatoires

Lettre de motivation.

Tous les relevés de notes des années/semestres validés depuis le BAC à la date de la candidature.

Attestation de niveau d'anglais.

Curriculum Vitae.

Les candidats en cours de cursus de troisième année de licence ou équivalent - requis pour l'entrée en M1 - doivent indiquer impérativement la date de validation de leur cursus en cours

Descriptif détaillé et volume horaire des enseignements suivis depuis le début du cursus universitaire.

Facultatives

Déclaration d'intention cursus apprentissage.

2^{de} lettre de recommandation (obligatoire pour les candidats ayant déjà été inscrits dans l'enseignement supérieur français auparavant).

Pour les étudiants ayant déjà réalisé un stage dans leur cursus, la recommandation peut venir du maître de stage.

Lettre de recommandation (obligatoire pour les candidats ayant déjà été inscrits dans l'enseignement supérieur français auparavant).

Le jury appréciera une lettre récente provenant d'un enseignant d'une discipline pertinente

Attestation de français (obligatoire pour les non francophones).

Dossier VAPP (obligatoire pour toutes les personnes demandant une validation des acquis pour accéder à la formation) <https://www.universite-paris-saclay.fr/formation/formation-continue/validation-des-acquis-de-lexperience>.

Document justificatif des candidats exilés ayant un statut de réfugié, protection subsidiaire ou protection temporaire en France ou à l'étranger (facultatif mais recommandé, un seul document à fournir) :

- Carte de séjour mention réfugié du pays du premier asile
- OU récépissé mention réfugié du pays du premier asile
- OU document du Haut Commissariat des Nations unies pour les réfugiés reconnaissant le statut de réfugié
- OU récépissé mention réfugié délivré en France
- OU carte de séjour avec mention réfugié délivré en France
- OU document faisant état du statut de bénéficiaire de la protection subsidiaire en France ou à l'étranger.

Programme

M1 NSA - Formation initiale

UEs de socle commun : savoirs scientifiques fondamentaux pour élaborer, mettre en oeuvre et interpréter une démarche scientifique

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet Tutorat
Du gène à la cellule, au service de la nutrition et des sciences alimentaires	7	Semestre 1	37.5	7	16					5

Du gène à la cellule, au service de la nutrition et des sciences alimentaires

ECTS : 7

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 37.5

Travaux pratiques : 16

Travaux dirigés : 7

Projet : 5

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Prérequis

Cette unité d'enseignement suppose la maîtrise de notions acquises au niveau Licence dans les disciplines suivantes : biologie cellulaire, génétique, microbiologie et/ou chimie, biochimie (notamment enzymologie et métabolisme). Une connaissance de base des méthodes expérimentales en biologie moléculaire (PCR, clonage, électrophorèse, culture cellulaire des pro- et eucaryotes, etc.) est également souhaitable.

Programme / plan / contenus

L'enseignement s'articule autour de trois axes complémentaires. Le premier axe, «?Du gène à la cellule?», aborde les fondamentaux de l'immunologie, la génétique microbienne et la biologie moléculaire, ainsi que l'ingénierie cellulaire des procaryotes et eucaryotes inférieurs et l'étude des ARN catalytiques, avec une combinaison de cours théoriques et de travaux pratiques. Le deuxième axe, «?De la cellule à la molécule fonctionnelle?», explore le bio-façonnage des lipides, l'ingénierie des protéines et la sécrétion protéique chez les micro-organismes, complété par des enseignements théoriques et pratiques en enzymologie. Enfin, le troisième axe, «?Applications à la nutrition et aux sciences des aliments?», met l'accent sur la microbiologie appliquée, l'écologie microbienne et moléculaire (y compris en abordant le concept d'holobionte), la gestion des flores positives dans les aliments et la réalisation d'un projet intégratif permettant aux étudiants de mobiliser leurs connaissances dans un contexte appliqué. Cette unité d'enseignement offre ainsi un parcours cohérent alliant connaissances fondamentales et mises en pratique préparant aux enseignements spécialisés en nutrition et en sciences des aliments qui suivront.

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
Statistiques 2 : application des statistiques à l'analyse des données	2	Semestre 1	9		4.5					6	

Statistiques 2 : application des statistiques à l'analyse des données

ECTS : 2

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 9

Travaux pratiques : 4.5

Projet : 6

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Prérequis

La partie "statistique 1" est un pré-requis pour "statistique 2".

Programme / plan / contenus

Modèles linéaires multiples (régression linéaire, ANOVA, ANCOVA)

Objectifs d'apprentissage

La statistique est un élément fondamental de la démarche scientifique expérimentale. Les étudiants en biologie doivent avoir de bonnes connaissances de base dans ce domaine.

L'objectif de l'UE est de former les étudiants aux raisonnements de la statistique, qu'ils comprennent la construction des outils de base de la statistique, sachent les employer de manière appropriée selon le problème posé et interpréter de manière critique les résultats issus de logiciels.

Modalités pédagogiques particulières

cours, TP et projets sur les données obtenues.

Compétences

- interprétation/ transcription statistique d'une question biologique
- choix de méthodes statistiques en adéquation avec la question
- interprétation des résultats et discussion de leurs limites.
- Compétences complémentaires: Utilisation du logiciel R.

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
<u>Statistiques 1 : bases fondamentales</u>	3	Semestre 1	13.5	8.5	6						

Statistiques 1 : bases fondamentales

ECTS : 3

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 13.5

Travaux pratiques : 6

Travaux dirigés : 8.5

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Programme / plan / contenus

Statistiques descriptives, estimation, tests statistiques, modèles de régression linéaire et modèle anova, initiation à R.

Objectifs d'apprentissage

La statistique est un élément fondamental de la démarche scientifique expérimentale. Les étudiants en biologie doivent avoir de bonnes connaissances de base dans ce domaine.

L'objectif de l'UE est de former les étudiants aux raisonnements de la statistique, qu'ils comprennent la construction des outils de base de la statistique, sachent les employer de manière appropriée selon le problème posé et interpréter de manière critique les résultats issus de logiciels.

Modalités pédagogiques particulières

Cours, TD et TP.

Compétences

- Interprétation/ transcription statistique d'une question biologique,
- Choix de méthodes statistiques en adéquation avec la question
- Interprétation des résultats et discussion de leurs limites
- Compétences complémentaires: Utilisation du logiciel R.

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
<u>Sciences des aliments : composition, fonctionnalité, durabilité</u>	6	Semestre 2	15	18	18					6	

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
■											

Sciences des aliments : composition, fonctionnalité, durabilité

ECTS : 6

Semestre calendaire : Semestre 2

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 15

Travaux pratiques : 18

Travaux dirigés : 18

Projet tutoré 6

Projet : 6

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Objectifs d'apprentissage

À l'issue de l'UE, les étudiants seront capables de :

Expliquer le rôle des matières premières et ingrédients utilisés dans la **formulation des aliments**.

Décrire les **phénomènes physico-chimiques** impliqués dans la **structuration** des produits alimentaires.

Décrire **quelques réactions chimiques et enzymatiques** se produisant au cours de l'élaboration et de la conservation des produits.

Proposer une méthodologie expérimentale permettant de déterminer la **composition nutritionnelle d'un aliment** et de suivre la réactivité des nutriments.

Proposer une méthodologie expérimentale permettant de caractériser la **structure et la texture d'un aliment**.

Proposer des stratégies d'analyse et de mesure permettant de **s'assurer de la qualité** organoleptique, nutritionnelle et sanitaire (*volet chimique*) **des aliments**.

Exploiter le **potentiel des macro-constituants** (et de quelques micro-constituants) pour construire les propriétés organoleptiques et nutritionnelles des aliments.

Organisation générale et modalités pédagogiques

Cours – TD études de cas pour acquérir des connaissances sur la structure chimique des constituants, leurs propriétés, leur réactivité et leurs fonctionnalités, les stratégies d'analyse à mettre en œuvre pour caractériser les produits alimentaires (chimie, rhéologie).

Ateliers - Travaux Pratiques pour appréhender, par

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
<u>Bases physiologiques des besoins nutritionnels</u>	7	Semestre 1	33	18	15						4.5

Bases physiologiques des besoins nutritionnels

ECTS : 7

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 33

Travaux pratiques : 15

Travaux dirigés : 18

Projet : 4.5

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Prérequis

Biologie, biochimie, génétique microbienne

Programme / plan / contenus

Cette unité propose une initiation à la nutrition humaine à travers l'étude des bases physiologiques, métaboliques et moléculaires des besoins nutritionnels et de relier les mécanismes biologiques aux comportements alimentaires et aux enjeux de santé publique. Elle aborde la digestion, le métabolisme énergétique, les interactions entre nutriments et santé, ainsi que les déterminants sociaux et comportementaux de l'alimentation. Les travaux dirigés et pratiques permettent de mettre en application les notions abordées en cours.

Objectifs d'apprentissage

Objectifs généraux:

Cette unité d'enseignement vise à initier les étudiants aux **fondements physiologiques, métaboliques, moléculaires et sociaux** des besoins nutritionnels. Elle vise à comprendre comment les **nutriments** participent au fonctionnement de l'organisme et comment les **comportements alimentaires**, influencés par des facteurs culturels et socio-économiques, impactent la **santé des individus et le populations**.

Objectifs spécifiques

1. Décrire les grandes fonctions physiologiques liées à la digestion, à l'absorption et au métabolisme des nutriments.
2. Comprendre les bases moléculaires de la régulation du métabolisme
3. Identifier les principaux nutriments et leurs rôles physiologiques

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
Microbiologie des aliments	3	Semestre 1	13.5		7.5					3	
■											

Microbiologie des aliments

ECTS : 3

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 13.5

Travaux pratiques : 7.5

Projet : 3

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Objectifs d'apprentissage

A l'issue de l'UE, les étudiants seront capables de mener toutes les étapes d'une analyse microbiologique d'un aliment, de la construction du plan d'expérience à la rédaction du rapport d'essai, et de conclure quant à la sécurité et la salubrité d'un aliment en montrant qu'il respecte les critères microbiologiques réglementaires lors de sa mise sur le marché.

Ils seront en mesure de :

Exposer et comparer les trois microbiotes retrouvés dans les aliments

Identifier les points critiques d'un procédé de production par rapport aux dangers microbiens.

Identifier les causes d'apparition d'un danger microbien dans un procédé de fabrication

Etablir un barème de traitement thermique adapté à un aliment.

Organisation générale et modalités pédagogiques

Cours

Projet expérimental

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

[Génie des procédés alimentaires](#)

5 Semestre 2 20.5 15.5 15



Génie des procédés alimentaires

ECTS : 5

Semestre calendaire : Semestre 2

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 20.5

Travaux pratiques : 15

Travaux dirigés : 15.5

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Objectifs d'apprentissage

A l'issue de l'UE, les étudiants seront capables de :

Ecrire les bilans de matière et d'énergie à l'échelle macroscopique d'une opération unitaire d'un procédé de transformation et les résoudre en régime permanent.

Décrire les transferts thermiques se produisant à l'échelle macroscopique d'une opération unitaire d'un procédé de transformation et les dimensionner en régime permanent.

Décrire les transferts se produisant dans un aliment soumis à une opération unitaire de traitement et construire les gradients de température et de matière au sein de l'aliment, en régime permanent et pour une géométrie simple.

Utiliser les hypothèses appropriées pour justifier les simplifications nécessaires à la résolution des équations.

Choisir la technologie la plus adaptée à la transformation de produit souhaitée pour quelques opérations unitaires.

Manipuler (sous surveillance) des prototypes d'opérations unitaires de génie des procédés à l'échelle pilote.

Utiliser un logiciel de calcul scientifique pour la résolution de problématiques plus complexes.

Organisation générale et modalités pédagogiques

Cours : notions de bases en génie des procédés pour l'écriture des bilans de matière et d'énergie et les transferts thermiques.

TD : exercices d'application des notions vues en cours et étude de cas sur des opérations unitaires classiques des procédés de transformations des bioproduits.

TP : utilisation d'équipements pilotes d'opérations unitaires fréquemment rencontrées dans la transformation

UEs transversales : fondements méthodologiques pour appréhender l'interdisciplinarité

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
Cycle de conférences Biosphera	1	Semestre 1	15.5								

Cycle de conférences Biosphera

ECTS : 1

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 15.5

Langue d'enseignement

Anglais

Enseignement à distance

non

Programme / plan / contenus

Les conférenciers sont des professionnels du monde académique ou privé bénéficiant d'une reconnaissance dans leur discipline. Les conférences se rapporteront aux thématiques suivantes : Biodiversité, Alimentation et agriculture, Société, Environnement .

Ces conférences favoriseront la rencontre des étudiants de formations différentes de niveau au moins M1, pour acquérir un vocabulaire et des références communes, échanger, s'enrichir mutuellement.

Objectifs d'apprentissage

Cette UE vise à améliorer la culture générale scientifique des étudiants dans le domaine des sciences du vivant et de ses interactions avec la biosphère et les sociétés. Elle permet aux étudiants de s'initier à des problématiques sociétales en lien avec les thématiques de la graduate school BIOSPHERA: Biodiversité, Alimentation et agriculture, Société, Environnement .

Organisation générale et modalités pédagogiques

Conférences en présentiel ou en visioconférence

Compétences

- Être capable d'interagir avec tous types de professionnels dans le domaine de l'environnement, du climat, de la biodiversité, de l'alimentation et de leurs interactions avec les sociétés.
- Posséder une vision large des questions environnementales, s'appuyant sur des connaissances diversifiées (scientifiques, juridiques, économiques, etc) et avoir, de ce fait, un recul par rapport à sa discipline d'origine.
- Compétences complémentaires: Capacité à synthétiser les principaux éléments d'un discours

Nature de l'évaluation

Evaluation Terminale

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
<u>Méthodologie de la recherche scientifique - bibliographie</u>	3	Semestre 2	3	6	6						

Méthodologie de la recherche scientifique - bibliographie

ECTS : 3

Semestre calendaire : Semestre 2

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 3

Travaux pratiques : 6

Travaux dirigés : 6

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Objectifs d'apprentissage

À l'issue de l'UE, les étudiants seront capables de :

Expliquer la place de la bibliographie dans une activité de recherche.

Rechercher et exploiter l'information en respectant la propriété intellectuelle et les droits d'auteurs.

Accéder aux informations avec efficacité en choisissant et utilisant les méthodes et les outils les plus adaptés en fonction de votre problématique.

Caractériser l'information et en définir la nature et l'étendue.

Evaluer, tout au long de votre recherche, l'information obtenue (sources, démarches, résultats, articles).

Lire, exploiter et rédiger tous types de références bibliographiques.

Organisation générale et modalités pédagogiques

Cours

TD

TP

Jeux sérieux

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
Anglais - communication professionnelle	3	Semestre 1	30								

Anglais - communication professionnelle

ECTS : 3

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 30

Langue d'enseignement

Anglais

Enseignement à distance

non

Prérequis

L'unité d'enseignement est structurée selon plusieurs niveaux ; En début d'année, un test de positionnement de niveau d'anglais adossé au Cadre Européen Commun de Référence en Langues (CECRL) sera réalisé. En fonction de l'évaluation, les étudiants sont répartis dans les niveaux correspondants (de B2 à C1).

Programme / plan / contenus

Divers aspects du Scientific English seront abordés, comme par exemple : apprendre à :

- commenter des documents scientifiques
- faire une présentation orale courte en anglais
- Comprendre des présentations scientifiques orales
- la lecture/compréhension de certains articles scientifiques.

Objectifs d'apprentissage

Améliorer le niveau des étudiants en anglais, si possible dans les quatre compétences (expression écrite et orale, compréhension écrite et orale), en fonction du niveau de départ du groupe, en mettant l'accent, en particulier pour les groupes les plus faibles, sur le déblocage de la prise de parole et la réconciliation avec l'apprentissage de l'anglais d'une part, et une première approche de l'anglais scientifique d'autre part.

Compétences

- Être capable de lire et de comprendre des articles scientifiques en anglais.
- Savoir présenter et commenter un article scientifique en anglais.
- Exprimer une opinion argumentée sur des résultats ou une méthodologie.
- Utiliser un vocabulaire précis pour décrire et interpréter des données scientifiques.
- Réaliser une présentation scientifique courte et

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
<u>Epistémologie - Histoire des sciences</u>	2	Semestre 1	21								

Epistémologie - Histoire des sciences

ECTS : 2

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 21

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Programme / plan / contenus

Contenu: Sont abordées les questions suivantes :

- Le concept de méthode scientifique à travers les âges.
- Créer de la vie : défi technique ou défi théorique ?
- Qu'y a-t-il derrière un concept : histoire de la notion de programme génétique.
- Histoire des réceptions critiques du darwinisme.
- Doute nécessaire, doute instrumentalisé : le scientifique face à l'inconnu.
- Qu'est-ce qu'une imposture scientifique ?
- Science et société : nouvelles formes d'expertise, panels citoyens, débats public.
- Regards de philosophes sur l'Animal.

Objectifs d'apprentissage

Objectifs: L'histoire et la philosophie des sciences sont un complément nécessaire à la formation de l'esprit scientifique.

L'objectif de cet enseignement est de proposer une introduction à ces domaines, par le biais d'études de cas choisis dans les sciences du vivant.

Il s'agit de développer une réflexion critique et autonome sur les méthodes et les objets de la science en général et de la biologie en particulier.

Organisation générale et modalités pédagogiques

Conférences, études de textes et documents audiovisuels, débats, présentations orales.

Compétences

- Développer un recul critique sur les questions scientifiques
- Maîtriser l'originalité de la démarche scientifique
- Acquérir une vision large des questions éthiques
- Mettre en perspective les débats scientifiques

UEs optionnelles

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
UE à choix parmi l'offre 2A AgroParisTech	2	Annualisé	30								

UE à choix parmi l'offre 2A AgroParisTech

ECTS : 2

Semestre calendaire : Annualisé

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 30

Langue d'enseignement

Anglais

Enseignement à distance

non

Objectifs d'apprentissage

Les objectifs d'apprentissage dépendront de l'unité d'enseignement choisie parmi l'offre proposée dans le cursus ingénieur AgroParisTech.

Organisation générale et modalités pédagogiques

L'organisation et les modalités pédagogiques dépendront de l'unité d'enseignement choisie.

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

[UE libre M1 NSA](#) 2 Annualisé 20

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
----------	------	----------	-------	----	----	--------------	--------------	-----------	---------------	--------	---------

[illegible]

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
----------	------	----------	-------	----	----	--------------	--------------	-----------	---------------	--------	---------

Stage M1 NSA

ECTS : 14

Semestre calendaire : Semestre 2

Détail du volume horaire

Projet tutoré 315

Langue d'enseignement

Anglais

Enseignement à distance

non

Objectifs d'apprentissage

À l'issue de l'UE, les étudiants seront capables de :

S'intégrer dans un milieu professionnel et contribuer à un projet de recherche ou recherche & développement.

Poser une problématique, concevoir et mettre en œuvre une démarche méthodologique, acquérir des données par l'expérimentation, traiter les données, interpréter les résultats, proposer des perspectives.

Elaborer par écrit une synthèse du travail réalisé et la présenter devant un public scientifique.

Organisation générale et modalités pédagogiques

8 semaines de stage.

1 semaine d'accompagnement méthodologique (rédaction, communication, mise en perspective du stage avec le projet professionnel).

1 semaine de rédaction et de préparation à la soutenance.

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

M1 NSA - Formation par la voie de l'Apprentissage

UEs de socle commun : savoirs scientifiques fondamentaux pour élaborer, mettre en œuvre et élaborer une démarche scientifique (apprentis)

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
Sciences des aliments : composition, fonctionnalité, durabilité (apprentis)	5	Semestre 2	15	18	18					6	

Sciences des aliments : composition, fonctionnalité, durabilité (apprentis)

ECTS : 5

Semestre calendaire : Semestre 2

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 15

Travaux pratiques : 18

Travaux dirigés : 18

Projet tutoré 6

Projet : 6

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Objectifs d'apprentissage

À l'issue de l'UE, les étudiants seront capables de :

Expliquer le rôle des matières premières et ingrédients utilisés dans la **formulation des aliments**.

Décrire les **phénomènes physico-chimiques** impliqués dans la **structuration** des produits alimentaires.

Décrire **quelques réactions chimiques et enzymatiques** se produisant au cours de l'élaboration et de la conservation des produits.

Proposer une méthodologie expérimentale permettant de déterminer la **composition nutritionnelle d'un aliment** et de suivre la réactivité des nutriments.

Proposer une méthodologie expérimentale permettant de caractériser la **structure et la texture d'un aliment**.

Proposer des stratégies d'analyse et de mesure permettant de **s'assurer de la qualité** organoleptique, nutritionnelle et sanitaire (*volet chimique*) **des aliments**.

Exploiter le **potentiel des macro-constituants** (et de quelques micro-constituants) pour construire les propriétés organoleptiques et nutritionnelles des aliments.

Organisation générale et modalités pédagogiques

Cours – TD études de cas pour acquérir des connaissances sur la structure chimique des constituants, leurs propriétés, leur réactivité et leurs fonctionnalités, les stratégies d'analyse à mettre en œuvre pour caractériser les produits alimentaires (chimie, rhéologie).

Ateliers - Travaux Pratiques pour appréhender, par

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
<u>Statistiques 1 : bases fondamentales</u>	3	Semestre 1	13.5	8.5	6						

Statistiques 1 : bases fondamentales

ECTS : 3

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 13.5

Travaux pratiques : 6

Travaux dirigés : 8.5

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Programme / plan / contenus

Statistiques descriptives, estimation, tests statistiques, modèles de régression linéaire et modèle anova, initiation à R.

Objectifs d'apprentissage

La statistique est un élément fondamental de la démarche scientifique expérimentale. Les étudiants en biologie doivent avoir de bonnes connaissances de base dans ce domaine.

L'objectif de l'UE est de former les étudiants aux raisonnements de la statistique, qu'ils comprennent la construction des outils de base de la statistique, sachent les employer de manière appropriée selon le problème posé et interpréter de manière critique les résultats issus de logiciels.

Modalités pédagogiques particulières

Cours, TD et TP.

Compétences

- Interprétation/ transcription statistique d'une question biologique,
- Choix de méthodes statistiques en adéquation avec la question
- Interprétation des résultats et discussion de leurs limites
- Compétences complémentaires: Utilisation du logiciel R.

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
<u>Du gène à la cellule, au service de la nutrition et des sciences alimentaires (apprentis)</u>	6	Semestre 1	37.5	7	16					5	

Du gène à la cellule, au service de la nutrition et des sciences alimentaires (apprentis)

ECTS : 6

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 37.5

Travaux pratiques : 16

Travaux dirigés : 7

Projet : 5

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Prérequis

Cette unité d'enseignement suppose la maîtrise de notions acquises au niveau Licence dans les disciplines suivantes : biologie cellulaire, génétique, microbiologie et/ou chimie, biochimie (notamment enzymologie et métabolisme). Une connaissance de base des méthodes expérimentales en biologie moléculaire (PCR, clonage, électrophorèse, culture cellulaire des pro- et eucaryotes, etc.) est également souhaitable.

Programme / plan / contenus

L'enseignement s'articule autour de trois axes complémentaires. Le premier axe, «?Du gène à la cellule?», aborde les fondamentaux de l'immunologie, la génétique microbienne et la biologie moléculaire, ainsi que l'ingénierie cellulaire des procaryotes et eucaryotes inférieurs et l'étude des ARN catalytiques, avec une combinaison de cours théoriques et de travaux pratiques. Le deuxième axe, «?De la cellule à la molécule fonctionnelle?», explore le bio-façonnage des lipides, l'ingénierie des protéines et la sécrétion protéique chez les micro-organismes, complété par des enseignements théoriques et pratiques en enzymologie. Enfin, le troisième axe, «?Applications à la nutrition et aux sciences des aliments?», met l'accent sur la microbiologie appliquée, l'écologie microbienne et moléculaire (y compris en abordant le concept d'holobionte), la gestion des flores positives dans les aliments et la réalisation d'un projet intégratif permettant aux étudiants de mobiliser leurs connaissances dans un contexte appliqué. Cette unité d'enseignement offre ainsi un parcours cohérent alliant connaissances fondamentales et mises en pratique préparant aux enseignements spécialisés en nutrition et en sciences des aliments qui suivront.

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
<u>Microbiologie des aliments</u>	3	Semestre 1	13.5		7.5					3	
■											

Microbiologie des aliments

ECTS : 3

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 13.5

Travaux pratiques : 7.5

Projet : 3

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Objectifs d'apprentissage

A l'issue de l'UE, les étudiants seront capables de mener toutes les étapes d'une analyse microbiologique d'un aliment, de la construction du plan d'expérience à la rédaction du rapport d'essai, et de conclure quant à la sécurité et la salubrité d'un aliment en montrant qu'il respecte les critères microbiologiques réglementaires lors de sa mise sur le marché.

Ils seront en mesure de :

Exposer et comparer les trois microbiotes retrouvés dans les aliments

Identifier les points critiques d'un procédé de production par rapport aux dangers microbiens.

Identifier les causes d'apparition d'un danger microbien dans un procédé de fabrication

Etablir un barème de traitement thermique adapté à un aliment.

Organisation générale et modalités pédagogiques

Cours

Projet expérimental

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
<u>Bases physiologiques des besoins nutritionnels (apprentis)</u>	6	Semestre 1	33	18	15					4.5	

Bases physiologiques des besoins nutritionnels (apprentis)

ECTS : 6

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 33

Travaux pratiques : 15

Travaux dirigés : 18

Projet : 4.5

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Prérequis

Biologie, biochimie, génétique microbienne

Programme / plan / contenus

Cette unité propose une initiation à la nutrition humaine à travers l'étude des bases physiologiques, métaboliques et moléculaires des besoins nutritionnels et de relier les mécanismes biologiques aux comportements alimentaires et aux enjeux de santé publique. Elle aborde la digestion, le métabolisme énergétique, les interactions entre nutriments et santé, ainsi que les déterminants sociaux et comportementaux de l'alimentation.

Objectifs d'apprentissage

Objectifs généraux :

Cette unité d'enseignement vise à initier les étudiants aux **fondements physiologiques, métaboliques, moléculaires et sociaux** des besoins nutritionnels. Elle vise à comprendre comment les **nutriments** participent au fonctionnement de l'organisme et comment les **comportements alimentaires**, influencés par des facteurs culturels et socio-économiques, impactent la **santé des individus et le populations**.

Objectifs pédagogiques spécifiques :

1. Décrire les grandes fonctions physiologiques liées à la digestion, à l'absorption et au métabolisme des nutriments.
2. Comprendre les bases moléculaires de la régulation du métabolisme
3. Identifier les principaux nutriments et leurs rôles physiologiques.
4. Relier la régulation du métabolisme aux mécanismes hormonaux et à la communication

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
<u>Génie des procédés alimentaires (apprentissage)</u>	4	Semestre 2	20.5	15.5	15						

Génie des procédés alimentaires (apprentis)

ECTS : 4

Semestre calendaire : Semestre 2

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 20.5

Travaux pratiques : 15

Travaux dirigés : 15.5

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Objectifs d'apprentissage

A l'issue de l'UE, les étudiants seront capables de :

Ecrire les bilans de matière et d'énergie à l'échelle macroscopique d'une opération unitaire d'un procédé de transformation et les résoudre en régime permanent.

Décrire les transferts thermiques se produisant à l'échelle macroscopique d'une opération unitaire d'un procédé de transformation et les dimensionner en régime permanent.

Décrire les transferts se produisant dans un aliment soumis à une opération unitaire de traitement et construire les gradients de température et de matière au sein de l'aliment, en régime permanent et pour une géométrie simple.

Utiliser les hypothèses appropriées pour justifier les simplifications nécessaires à la résolution des équations.

Choisir la technologie la plus adaptée à la transformation de produit souhaitée pour quelques opérations unitaires.

Manipuler (sous surveillance) des prototypes d'opérations unitaires de génie des procédés à l'échelle pilote.

Utiliser un logiciel de calcul scientifique pour la résolution de problématiques plus complexes.

Organisation générale et modalités pédagogiques

Cours : notions de bases en génie des procédés pour l'écriture des bilans de matière et d'énergie et les transferts thermiques.

TD : exercices d'application des notions vues en cours et étude de cas sur des opérations unitaires classiques des procédés de transformations des bioproduits.

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
Statistiques 2 : application des statistiques à l'analyse des données (apprentis)	1	Semestre 1	9		4.5					6	

Statistiques 2 : application des statistiques à l'analyse des données (apprentis)

ECTS : 1

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 9

Travaux pratiques : 4.5

Projet : 6

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Prérequis

La partie "statistique 1" est un pré-requis pour "statistique 2".

Programme / plan / contenus

Modèles linéaires multiples (régression linéaire, ANOVA, ANCOVA)

Objectifs d'apprentissage

La statistique est un élément fondamental de la démarche scientifique expérimentale. Les étudiants en biologie doivent avoir de bonnes connaissances de base dans ce domaine.

L'objectif de l'UE est de former les étudiants aux raisonnements de la statistique, qu'ils comprennent la construction des outils de base de la statistique, sachent les employer de manière appropriée selon le problème posé et interpréter de manière critique les résultats issus de logiciels.

Organisation générale et modalités pédagogiques

Cours, TP et projets sur les données obtenues

Compétences

- interprétation/ transcription statistique d'une question biologique,
- choix de méthodes statistiques en adéquation avec la question,
- interprétation des résultats et discussion de leurs limites.
- Compétences complémentaires: Utilisation du logiciel R.

UEs transversales : fondements méthodologiques pour appréhender l'interdisciplinarité
(apprentis)

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
Cycle de conférences Biosphera	1	Semestre 1	15.5								

Cycle de conférences Biosphera

ECTS : 1

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 15.5

Langue d'enseignement

Anglais

Enseignement à distance

non

Programme / plan / contenus

Les conférenciers sont des professionnels du monde académique ou privé bénéficiant d'une reconnaissance dans leur discipline. Les conférences se rapporteront aux thématiques suivantes : Biodiversité, Alimentation et agriculture, Société, Environnement .

Ces conférences favoriseront la rencontre des étudiants de formations différentes de niveau au moins M1, pour acquérir un vocabulaire et des références communes, échanger, s'enrichir mutuellement.

Objectifs d'apprentissage

Cette UE vise à améliorer la culture générale scientifique des étudiants dans le domaine des sciences du vivant et de ses interactions avec la biosphère et les sociétés. Elle permet aux étudiants de s'initier à des problématiques sociétales en lien avec les thématiques de la graduate school BIOSPHERA: Biodiversité, Alimentation et agriculture, Société, Environnement .

Organisation générale et modalités pédagogiques

Conférences en présentiel ou en visioconférence

Compétences

- Être capable d'interagir avec tous types de professionnels dans le domaine de l'environnement, du climat, de la biodiversité, de l'alimentation et de leurs interactions avec les sociétés.
- Posséder une vision large des questions environnementales, s'appuyant sur des connaissances diversifiées (scientifiques, juridiques, économiques, etc) et avoir, de ce fait, un recul par rapport à sa discipline d'origine.
- Compétences complémentaires: Capacité à synthétiser les principaux éléments d'un discours

Nature de l'évaluation

Evaluation Terminale

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
Anglais - communication professionnelle	3	Semestre 1	30								

Anglais - communication professionnelle

ECTS : 3

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 30

Langue d'enseignement

Anglais

Enseignement à distance

non

Prérequis

L'unité d'enseignement est structurée selon plusieurs niveaux ; En début d'année, un test de positionnement de niveau d'anglais adossé au Cadre Européen Commun de Référence en Langues (CECRL) sera réalisé. En fonction de l'évaluation, les étudiants sont répartis dans les niveaux correspondants (de B2 à C1).

Programme / plan / contenus

Divers aspects du Scientific English seront abordés, comme par exemple : apprendre à :

- commenter des documents scientifiques
- faire une présentation orale courte en anglais
- Comprendre des présentations scientifiques orales
- la lecture/compréhension de certains articles scientifiques.

Objectifs d'apprentissage

Améliorer le niveau des étudiants en anglais, si possible dans les quatre compétences (expression écrite et orale, compréhension écrite et orale), en fonction du niveau de départ du groupe, en mettant l'accent, en particulier pour les groupes les plus faibles, sur le déblocage de la prise de parole et la réconciliation avec l'apprentissage de l'anglais d'une part, et une première approche de l'anglais scientifique d'autre part.

Compétences

- Être capable de lire et de comprendre des articles scientifiques en anglais.
- Savoir présenter et commenter un article scientifique en anglais.
- Exprimer une opinion argumentée sur des résultats ou une méthodologie.
- Utiliser un vocabulaire précis pour décrire et interpréter des données scientifiques.
- Réaliser une présentation scientifique courte et

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
<u>Epistémologie - Histoire des sciences</u>	2	Semestre 1	21								

Epistémologie - Histoire des sciences

ECTS : 2

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 21

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Programme / plan / contenus

Contenu: Sont abordées les questions suivantes :

- Le concept de méthode scientifique à travers les âges.
- Créer de la vie : défi technique ou défi théorique ?
- Qu'y a-t-il derrière un concept : histoire de la notion de programme génétique.
- Histoire des réceptions critiques du darwinisme.
- Doute nécessaire, doute instrumentalisé : le scientifique face à l'inconnu.
- Qu'est-ce qu'une imposture scientifique ?
- Science et société : nouvelles formes d'expertise, panels citoyens, débats public.
- Regards de philosophes sur l'Animal.

Objectifs d'apprentissage

Objectifs: L'histoire et la philosophie des sciences sont un complément nécessaire à la formation de l'esprit scientifique.

L'objectif de cet enseignement est de proposer une introduction à ces domaines, par le biais d'études de cas choisis dans les sciences du vivant.

Il s'agit de développer une réflexion critique et autonome sur les méthodes et les objets de la science en général et de la biologie en particulier.

Organisation générale et modalités pédagogiques

Conférences, études de textes et documents audiovisuels, débats, présentations orales.

Compétences

- Développer un recul critique sur les questions scientifiques
- Maîtriser l'originalité de la démarche scientifique
- Acquérir une vision large des questions éthiques
- Mettre en perspective les débats scientifiques

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
Méthodologie de la recherche scientifique - bibliographie (apprentis)	2	Semestre 2	3	12							

Méthodologie de la recherche scientifique - bibliographie (apprentis)

ECTS : 2

Semestre calendaire : Semestre 2

Détail du volume horaire

Cours magistraux : 3

Travaux dirigés : 12

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Objectifs d'apprentissage

À l'issue de l'UE, les étudiants seront capables de :

Expliquer la place de la bibliographie dans une activité de recherche.

Rechercher et exploiter l'information en respectant la propriété intellectuelle et les droits d'auteurs.

Accéder aux informations avec efficience en choisissant et utilisant les méthodes et les outils les plus adaptés en fonction de votre problématique.

Caractériser l'information et en définir la nature et l'étendue.

Evaluer, tout au long de votre recherche, l'information obtenue (sources, démarches, résultats, articles).

Lire, exploiter et rédiger tous types de références bibliographiques.

Organisation générale et modalités pédagogiques

Cours

TD

TP

Jeux sérieux

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

UE optionnelle (apprentis)

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours- TD	Cours- TP	TD- TP	A distance	Projet	Tutorat
UE libre M1 NSA	2	Annualisé	20								

UE libre M1 NSA

Semestre calendaire : Annualisé

Détail du volume horaire

Langue d'enseignement

Anglais

Enseignement à distance

non

Objectifs d'apprentissage

Organisation générale et modalités pédagogiques

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

[illegible]

Missions en entreprise 2 (apprentis)

ECTS : 17

Semestre calendaire : Semestre 2

Détail du volume horaire

Projet tutoré 630

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Programme / plan / contenus

Les missions en milieu professionnel peuvent se dérouler dans des entreprises publiques ou privées, des organisations professionnelles ou des organismes publics. Pendant ces périodes, chaque apprenti est associé au minimum à un projet conduit par le tuteur en milieu professionnel. L'implication et la responsabilisation de chaque apprenti dans l'activité de la structure d'accueil se développent progressivement au fur et à mesure des semaines passées ce qui permettra de s'impliquer dans la conduite d'un projet et de ses différentes étapes : diagnostic, conception, gestion et déroulement, évaluation.

Objectifs d'apprentissage

Cette UE doit permettre aux apprentis :
de comprendre et d'analyser l'organisation et les grandes fonctions de la structure d'accueil.
d'apporter les repères théoriques et méthodologiques de la conduite de projet.

Les compétences visées sont de savoir:

Mette en œuvre une démarche de projet dans l'entreprise d'apprentissage

Développer une analyse critique sur les apports théoriques de la gestion et du déroulement de projet en milieu professionnel.

Compétences

- **Participer activement à un projet professionnel** conduit par le tuteur en milieu d'accueil.
- **Contribuer aux différentes étapes d'un projet :** diagnostic, conception, planification, mise en œuvre, gestion et évaluation.
- **Développer une autonomie progressive** dans la réalisation de tâches confiées et la prise de décisions au sein de la structure d'accueil.
- **Appliquer une démarche de projet structurée**, en respectant les objectifs, les contraintes et les ressources disponibles.
- **Communiquer de manière professionnelle** à

[illegible]

Mission en entreprise 1 (apprentis)

ECTS : 5

Semestre calendaire : Semestre 1

Détail du volume horaire

Projet : 210

Langue d'enseignement

Français

Enseignement à distance

non

Programme / plan / contenus

Les missions en milieu professionnel peuvent se dérouler dans des entreprises publiques ou privées, des organisations professionnelles ou des organismes publics. Pendant ces périodes, chaque apprenti est associé au minimum à un projet conduit par le tuteur en milieu professionnel. L'implication et la responsabilisation de chaque apprenti dans l'activité de la structure d'accueil se développent progressivement au fur et à mesure des semaines passées ce qui permettra de s'imprégner: - les grandes fonctions - La structure (filières, services, organigramme) et des grandes fonctions (missions, responsabilités) - de la conduite d'un projet et de ses différentes étapes : diagnostic, conception, gestion et déroulement, évaluation.

Objectifs d'apprentissage

Cette UE doit permettre aux apprentis de comprendre et d'analyser l'organisation et les grandes fonctions de la structure d'accueil. d'apporter les repères théoriques et méthodologiques de la conduite de projet.

Compétences

- **S'intégrer dans une structure professionnelle** (publique, privée ou institutionnelle) et comprendre son organisation, ses missions et ses enjeux.
- Participer activement à un **projet encadré par un tuteur** en milieu professionnel.
- Appliquer une **démarche de projet structurée**.
- Contribuer à la **collecte, l'organisation et l'interprétation d'informations** nécessaires au diagnostic et au suivi du projet.

Nature de l'évaluation

Evaluation Continue non Intégrale

Lieu(x) d'enseignement

PALAISEAU

Contact(s)

- **Anne-Marie DAVILA**
- **Marie-Noelle MAILLARD**
- **Dalila Azzout-Marniche**

<http://www.universite-paris-saclay.fr/formation/master/nutrition-et-sciences-des-aliments/m1-nutrition-et-sciences-des-aliments>