

## BUT 1 - GB

### Parcours commun

### SEMESTRE 1

ANNÉE UNIVERSITAIRE 2025-2026

Modalités (1)	Intitulé des ressources et des SAÉ	Code APOGEE	Coefficients UE 1.1	Coefficients UE 1.2	Coefficients UE 1.3	Coefficients UE 1.4
NGCC	SAÉ 1.01 Analyser une matrice	TGB01A1S	45,00			
NGCC	SAÉ 1.02 Observer différents niveaux d'organisation du vivant	TGB01A2S		45,00		
NGCC	SAÉ 1.03 Contrôler l'hygiène lors d'une production des aliments et/ou de bioproduits	TGB01A3S			16,00	
NGCC	SAÉ 1.04 Préparer et mettre en œuvre une production alimentaire ou de bioproduit	TGB01A4S				16,00
NGCC	Portfolio	TGB01A1P	0,00	0,00	0,00	0,00
NGCC	R1.01 Chimie générale et organique	TGB01A1M	15,00			
NGCC	R1.02 Biochimie structurale	TGB01A2M	10,00			
NGCC	R1.03 Méthodologie de laboratoire et techniques analytiques	TGB01A3M	8,00			
NGCC	R1.04 Microbiologie	TGB01A4M	8,00			
NGCC	R1.05 Biologie cellulaire	TGB01A5M		14,00		
NGCC	R1.06 Biologie et physiologie	TGB01A6M		14,00		
NGCC	R1.07 Physique	TGB01A7M		13,00		
NGCC	R1.08 Mathématiques	TGB01A8M	5,00	5,00		
NGCC	R1.09 Statistiques	TGB01A9M	4,00	4,00		
NGCC	R1.10 Outils informatiques	TGB01AAM	2,00	2,00		
NGCC	R1.11 Communication	TGB01ABM				
NGCC	R1.11 Communication - EPR UE1	TGB11R11	5,00			
NGCC	R1.11 Communication - EPR UE2	TGB12R11		5,00		
NGCC	R1.11 Communication - EPR UE3	TGB13R11			2,00	
NGCC	R1.11 Communication - EPR UE4	TGB14R11				2,00
NGCC	R1.12 Anglais	TGB01ACM				
NGCC	R1.12 Anglais - EPR UE1	TGB11R12	5,00			
NGCC	R1.12 Anglais - EPR UE2	TGB12R12		5,00		
NGCC	R1.12 Anglais - EPR UE3	TGB13R12			2,00	
NGCC	R1.12 Anglais - EPR UE4	TGB14R12				2,00
NGCC	R1.13 Projet Personnel et Professionnel	TGB01ADM				
NGCC	R1.13 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE1	TGB11R13	3,00			
NGCC	R1.13 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE2	TGB12R13		3,00		
NGCC	R1.13 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE3	TGB13R13			1,00	
NGCC	R1.13 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE4	TGB14R13				1,00
NGCC	R1.14 Qualité et Microbiologie alimentaire	TGB01AEM			11,00	
NGCC	R1.15 Biochimie et physico-chimie alimentaire	TGB01AFM			8,00	
NGCC	R1.16 Génie Alimentaire et Cosmétique	TGB01AGM			8,00	
NGCC	R1.17 Physique Industrielle	TGB01AHM			11,00	
		ECTS	30	11	11	4
		% SAÉ (S1)	41	41	41	40
		% ressources (S1)	59	59	59	60

(1) NGCC (Note Globale de Contrôle Continu) : une note issue d'une ou plusieurs évaluations régulièrement effectuées tout au long de la ressource ou de la SAÉ.

## BUT 1 - GB

### Parcours commun

### SEMESTRE 2

**ANNÉE UNIVERSITAIRE 2025-2026**

Modalités (1)	Intitulé des ressources et des SAÉ	Code APOGEE	Coefficients UE 2.1	Coefficients UE 2.2	Coefficients UE 2.3	Coefficients UE 2.4
NGCC	SAÉ 2.01 Extraire et analyser une famille de molécules biologiques	TGB02A1S	36,00			
NGCC	SAÉ 2.02 Mesurer un paramètre biologique	TGB02A2S		36,00		
NGCC	SAÉ 2.03 Contrôler les paramètres microbiologiques et physico-chimiques des aliments et des bioproduits	TGB02A3S			14,00	
NGCC	SAÉ 2.04 Présenter un équipement de production alimentaire ou de bioproduits	TGB02A4S				22,00
NGCC	Portfolio	TGB02A1P	4,00	4,00	2,00	2,00
NGCC	R2.01 Chimie générale et organique	TGB02A1M		17,00		
NGCC	R2.02 Biochimie structurale et techniques analytiques	TGB02A2M		13,00		
NGCC	R2.03 Microbiologie	TGB02A3M		15,00		
NGCC	R2.04 Biologie cellulaire	TGB02A4M			10,00	
NGCC	R2.05 Biologie et Physiologie	TGB02A5M			16,00	
NGCC	R2.06 Physique	TGB02A6M			11,00	
NGCC	R2.07 Biochimie Métabolique	TGB02A7M			8,00	
NGCC	R2.08 Statistiques	TGB02A8M				
NGCC	R2.08 Statistiques - EPR UE1	TGB21R08		3,00		
NGCC	R2.08 Statistiques - EPR UE2	TGB22R08			3,00	
NGCC	R2.09 Communication	TGB02A9M				
NGCC	R2.09 Communication - EPR UE1	TGB21R09		5,00		
NGCC	R2.09 Communication - EPR UE2	TGB22R09			5,00	
NGCC	R2.09 Communication - EPR UE3	TGB23R09				2,00
NGCC	R2.09 Communication - EPR UE4	TGB24R09				2,00
NGCC	R2.10 Anglais	TGB02AAM				
NGCC	R2.10 Anglais - EPR UE1	TGB21R10		5,00		
NGCC	R2.10 Anglais - EPR UE2	TGB22R10			5,00	
NGCC	R2.10 Anglais - EPR UE3	TGB23R10				2,00
NGCC	R2.10 Anglais - EPR UE4	TGB24R10				2,00
NGCC	R2.11 Projet Personnel et Professionnel	TGB02ABM				
NGCC	R2.11 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE1	TGB21R11		2,00		
NGCC	R2.11 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE2	TGB22R11			2,00	
NGCC	R2.11 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE3	TGB23R11				1,00
NGCC	R2.11 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE4	TGB24R11				1,00
NGCC	R2.12 Qualité et Sécurité des Aliments	TGB02ACM			4,00	
NGCC	R2.13 Microbiologie alimentaire	TGB02ADM			7,00	
NGCC	R2.14 Biochimie et physico-chimie alimentaire	TGB02AEM			8,00	
NGCC	R2.15 Génie Alimentaire et Cosmétique	TGB02AFM				18,00
NGCC	R2.16 Physique Industrielle	TGB02AGM				13,00
		ECTS	30	10	10	4
		% SAÉ (S2)	40	40	40	40
		% ressources (S2)	60	60	60	60
		% SAÉ (année 1)	40	40	40	40
		% ressources (année 1)	60	60	60	60

(1) NGCC (Note Globale de Contrôle Continu) : une note issue d'une ou plusieurs évaluations régulièrement effectuées tout au long de la ressource ou de la SAÉ.

## Parcours 1 : Sciences de l'Aliment et Biotechnologie (SAB)

### SEMESTRE 3

ANNÉE UNIVERSITAIRE 2025-2026

	UE 3.1	UE 3.2	UE 3.3	UE 3.4	UE 3.5
Code Apogée de l'UE	TGB1301U	TGB1302U	TGB1303U	TGB1304U	TGB1305U
Intitulé de la compétence	UE3.1 Analyser - Réaliser des analyses avancées - S3	UE3.2 Expérimenter - Expérimenter pour comprendre une problématique scientifique - S3	UE3.3 Animer - Assurer la qualité dans un contexte de production alimentaire ou de bioproduction - S3	UE3.4 Produire - Produire des aliments et des biomolécules - S3	UE3.5 Innover - Participer à un projet d'innovation alimentaire ou biotechnologique - S3
Niveau de la compétence	Niveau 2	Niveau 2	Niveau 2	Niveau 2	Niveau 1
Modalités (1)	Intitulé des ressources et des SAÉ	Code APOGEE	Coefficients UE 3.1	Coefficients UE 3.2	Coefficients UE 3.3
NGCC	SAE 3.01 Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique	TGB13A1S			
NGCC	SAE 3.01 Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique - EPR UE1	TGB31S01		16,00	
NGCC	SAE 3.01 Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique - EPR UE2	TGB32S01			16,00
NGCC	SAE 3.02 Réaliser des analyses approfondies des aliments ou des bioproducts	TGB13A2S			28,00
NGCC	SAE 3.03 Piloter une opération unitaire de production	TGB13A3S			40,00
NGCC	SAE 3.04 Concevoir des produits innovants	TGB13A4S			20,00
NGCC	Portfolio	TGB13A1P	0,00	0,00	0,00
NGCC	R3.01 Microbiologie	TGB13A1M		7,00	
NGCC	R3.02 Cinétique chimique et enzymatique	TGB13A2M		12,00	
NGCC	R3.03 Génétique et biologie moléculaire	TGB13A3M			13,00
NGCC	R3.04 Biochimie métabolique	TGB13A4M			6,00
NGCC	R3.05 Communication	TGB13A5M			
NGCC	R3.05 Communication - EPR UE1	TGB31R05		2,00	
NGCC	R3.05 Communication - EPR UE2	TGB32R05			2,00
NGCC	R3.05 Communication - EPR UE3	TGB33R05			3,00
NGCC	R3.05 Communication - EPR UE4	TGB34R05			3,00
NGCC	R3.05 Communication - EPR UES	TGB35R05			3,00
NGCC	R3.06 Anglais	TGB13A6M			
NGCC	R3.06 Anglais - EPR UE1	TGB31R06		2,00	
NGCC	R3.06 Anglais - EPR UE2	TGB32R06			2,00
NGCC	R3.06 Anglais - EPR UE3	TGB33R06			3,00
NGCC	R3.06 Anglais - EPR UE4	TGB34R06			3,00
NGCC	R3.06 Anglais - EPR UES	TGB35R06			3,00
NGCC	R3.07 Projet Personnel et Professionnel	TGB13A7M			
NGCC	R3.07 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE1	TGB31R07		1,00	
NGCC	R3.07 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE2	TGB32R07			1,00
NGCC	R3.07 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE3	TGB33R07			1,00
NGCC	R3.07 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE4	TGB34R07			1,00
NGCC	R3.07 Projet Personnel et Professionnel - EPR UES	TGB35R07			1,00
NGCC	R3.08 Qualité, hygiène et microbiologie alimentaire	TGB13A8M			20,00
NGCC	R3.09 Biochimie analytique	TGB13A9M			15,00
NGCC	R3.10 Biotechnologie	TGB13AAM			8,00
NGCC	R3.11 Génie des Procédés Alimentaires	TGB13ABM			29,00
NGCC	R3.12 Physique Industrielle	TGB13ACM			16,00
NGCC	R3.13 Chimie et biochimie appliquées aux bioproducts	TGB13ADM			15,00
NGCC	R3.14 Méthodes d'optimisation et de validation	TGB13AEM			8,00
		ECTS	30	4	4
		% SAÉ (S3)	40	40	40
		% ressources (S3)	60	60	60

(1) NGCC (Note Globale de Contrôle Continu) : une note issue d'une ou plusieurs évaluations, régulièrement effectuées tout au long de la ressource ou de la SAÉ, que le parcours soit suivi en formation initiale ou en alternance.

## BUT 2 - GB

### Parcours 1 : Sciences de l'Aliment et Biotechnologie (SAB)

#### SEMESTRE 4

ANNÉE UNIVERSITAIRE 2025-2026

Modalités (1)	Intitulé des ressources et des SAÉ	Code APOGEE	UE 4.1	UE 4.2	UE 4.3	UE 4.4	UE 4.5
			Code Apogée de l'UE	TGB1401U	TGB1402U	TGB1403U	TGB1404U
Niveau de la compétence		Niveau 2	Niveau 2	Niveau 2	Niveau 2	Niveau 1	
NGCC	SAE 4.01 Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique	TGB14A1S					
NGCC	SAE 4.01 Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique - EPR UE1	TGB41501		6,00			
NGCC	SAE 4.01 Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique - EPR UE2	TGB42501			6,00		
NGCC	SAE 4.02 Produire des aliments ou bioproduits en contrôlant la qualité et en respectant les procédures d'hygiène et de sécurité	TGB14A2S					
NGCC	SAE 4.02 Produire des aliments ou bioproduits en contrôlant la qualité et en respectant les procédures d'hygiène et de sécurité - EPR UE3	TGB43S02				13,00	
NGCC	SAE 4.02 Produire des aliments ou bioproduits en contrôlant la qualité et en respectant les procédures d'hygiène et de sécurité - EPR UE4	TGB144S02				13,00	
NGCC	SAE 4.02 Produire des aliments ou bioproduits en contrôlant la qualité et en respectant les procédures d'hygiène et de sécurité - EPR UE5	TGB45S02				13,00	
NGCC	Stage	TGB14A3S		8,00	8,00	16,00	16,00
NGCC	Portfolio	TGB14A1P		2,00	2,00	3,00	3,00
NGCC	R4.01 Méthode d'analyse en biologie	TGB14A1M		15,00			
NGCC	R4.02 Traitement des données expérimentales et statistiques	TGB14A2M			15,00		
NGCC	R4.03 Communication	TGB14A3M					
NGCC	R4.03 Communication - EPR UE1	TGB41R03		4,00			
NGCC	R4.03 Communication - EPR UE2	TGB42R03			4,00		
NGCC	R4.03 Communication - EPR UE3	TGB43R03				3,00	
NGCC	R4.03 Communication - EPR UE4	TGB44R03				3,00	
NGCC	R4.03 Communication - EPR UES	TGB45R03					3,00
NGCC	R4.04 Anglais	TGB14A4M					
NGCC	R4.04 Anglais - EPR UE1	TGB41R04		4,00			
NGCC	R4.04 Anglais - EPR UE2	TGB42R04			4,00		
NGCC	R4.04 Anglais - EPR UE3	TGB43R04				3,00	
NGCC	R4.04 Anglais - EPR UE4	TGB44R04				3,00	
NGCC	R4.04 Anglais - EPR UES	TGB45R04					3,00
NGCC	R4.05 Projet Personnel et Professionnel	TGB14A5M					
NGCC	R4.05 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE1	TGB41R05		1,00			
NGCC	R4.05 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE2	TGB42R05			1,00		
NGCC	R4.05 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE3	TGB43R05				1,00	
NGCC	R4.05 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE4	TGB44R05				1,00	
NGCC	R4.05 Projet Personnel et Professionnel - EPR UES	TGB45R05					1,00
NGCC	R4.06 Qualité, hygiène et microbiologie alimentaire	TGB14A6M				11,00	
NGCC	R4.07 Immuno-détection et Biologie Moléculaire	TGB14A7M				16,00	
NGCC	R4.08 Biochimie analytique	TGB14A8M				14,00	
NGCC	R4.09 Biotechnologie	TGB14A9M				32,00	
NGCC	R4.10 Management de la production	TGB14AAM				9,00	
NGCC	R4.11 Biologie et Nutrition appliquées aux produits innovants	TGB14ABM					14,00
NGCC	R4.12 Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits	TGB14ACM					15,00
		ECTS	30	4	4	8	8
		% SAÉ (S4)	40,59405941	40	40	40	40
		% ressources (S4)	59,40594059	60	60	60	60
		% SAÉ (année 2)	40,2970297	40	40	40	41
		% ressources (année 2)	59,7029703	60	60	60	59

(1) NGCC (Note Globale de Contrôle Continu) : une note issue d'une ou plusieurs évaluations, régulièrement effectuées tout au long de la ressource ou de la SAÉ, que le parcours soit suivi en formation initiale ou en alternance.

# BUT 3 - GB

## Parcours 1 : Sciences de l'Aliment et Biotechnologie (SAB)

### SEMESTRE 5

ANNÉE UNIVERSITAIRE 2025-2026

Modalités (1)	Intitulé des ressources et des SAÉ	Code APOGEE	Intitulé de la compétence	UE 5.2	UE 5.3	UE 5.4	UE 5.5
				Code Apogée de l'UE	TGB15A2U	TGB15A3U	TGB15A4U
NGCC	SAÉ 5.SAB.01   Innover, produire et contrôler en science des aliments et biotechnologie	TGB15A1S	UE5.2 Expérimenter - Mener une démarche scientifique intégrative - S5	UE5.3 Animer une démarche QHSE - Adapter les démarches QHSE dans un contexte alimentaire ou biotechnologique - S5	UE5.4 Produire - Piloter la production dans un environnement d'industries alimentaires et de bioproduits - S5	UE5.5 Innover - Participer au développement d'un projet d'innovation alimentaire ou biotechnologique - S5	
NGCC	SAÉ 5.SAB.01   Innover, produire et contrôler en science des aliments et biotechnologie - EPR UE2	TBG15S01		Niveau 3	Niveau 3	Niveau 3	Niveau 2
NGCC	SAÉ 5.SAB.01   Innover, produire et contrôler en science des aliments et biotechnologie - EPR UE3	TBG153S01			40,00		
NGCC	SAÉ 5.SAB.01   Innover, produire et contrôler en science des aliments et biotechnologie - EPR UE4	TBG154S01				29,00	
NGCC	SAÉ 5.SAB.01   Innover, produire et contrôler en science des aliments et biotechnologie - EPR UES	TBG155S01					25,00
NGCC	Portfolio	TGB15A1P		2,00	4,00	3,00	3,00
NGCC	R5.01   Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie	TGB15A1M		15,00			
NGCC	R5.SAB.02   Communication	TGB15A2M		4,00	3,00	3,00	3,00
NGCC	R5.SAB.03   Anglais	TGB15A3M		4,00	3,00	3,00	3,00
NGCC	R5.SAB.04   Projet Personnel et Professionnel	TGB15A4M		1,00	1,00	1,00	1,00
NGCC	R5.SAB.05   Management de la qualité	TGB15A5M			11,00		
NGCC	R5.SAB.06   Qualité et Sécurité sanitaire des aliments et des produits biotechnologiques	TGB15A6M			37,00		
NGCC	R5.SAB.07   Sécurité au travail, ergonomie, environnement	TGB15A7M			11,00		
NGCC	R5.SAB.08   Gestion de la production des aliments et des bioproduits	TGB15A8M				32,00	
NGCC	R5.SAB.09   Outils statistiques et informatiques	TGB15A9M				9,00	
NGCC	R5.SAB.10   Management de l'innovation	TGB15AAM					23,00
NGCC	R5.SAB.11   Technologies innovantes de bioproduction	TGB15ABM					12,00
		ECTS	30	4	11	8	7
		% SAÉ (S5)	40	40	40	40	40
		% ressources (S5)	60	60	60	60	60

(1) NGCC (Note Globale de Contrôle Continu) : une note issue d'une ou plusieurs évaluations, régulièrement effectuées tout au long de la ressource ou de la SAÉ, que le parcours soit suivi en formation initiale ou en alternance.

## BUT 3 - GB

### Parcours 1 : Sciences de l'Aliment et Biotechnologie (SAB)

### SEMESTRE 6

ANNÉE UNIVERSITAIRE 2025-2026

			UE 6.2	UE 6.3	UE 6.4	UE 6.5
	Code Apogée de l'UE	TGB16A2U	TGB16A3U	TGB16A4U	TGB16A5U	
	Intitulé de la compétence	UE6.2 Expérimenter - Mener une démarche scientifique intégrative - S6	UE6.3 Animer une démarche QHSE - Adapter les démarches QHSE dans un contexte alimentaire ou biotechnologique - S6	UE6.4 Produire - Piloter la production dans un environnement d'industries alimentaires et de bioproduits - S6	UE6.5 Innover - Participer au développement d'un projet d'innovation alimentaire ou biotechnologique - S6	
	Niveau de la compétence	Niveau 3	Niveau 3	Niveau 3	Niveau 3	Niveau 2
Modalités (1)	Intitulé des ressources et des SAÉ	Code APOGEE	Coefficients UE 6.2	Coefficients UE 6.3	Coefficients UE 6.4	Coefficients UE 6.5
NGCC	Stage	TGB16A1S				
NGCC	Stage - EPR UE2	TGB162S01	20,00			
NGCC	Stage - EPR UE3	TGB163S01		46,00		
NGCC	Stage - EPR UE4	TGB164S01			46,00	
NGCC	Stage - EPR UE5	TGB165S01				41,00
NGCC	Portfolio	TGB16A1P	4,00	8,00	8,00	7,00
NGCC	R6.01   Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie	TGB16A1M	12,00			
NGCC	R6.SAB.02   Communication	TGB16A2M	2,00	3,00	3,00	3,00
NGCC	R6.SAB.03   Anglais	TGB16A3M	2,00	3,00	3,00	3,00
NGCC	R6.SAB.04   Management de la qualité de la sécurité et de l'environnement	TGB16A4M		30,00		
NGCC	R6.SAB.05   Gestion et optimisation de la production	TGB16A5M			30,00	
NGCC	R6.SAB.06   Management et technologie de l'innovation	TGB16A6M				26,00
			ECTS	30	4	9
			% SAÉ (S6)	60	60	60
			% ressources (S6)	40	40	40
			% SAÉ (année 3)	50	50	50
			% ressources (année 3)	50	50	50

(1) NGCC (Note Globale de Contrôle Continu) : une note issue d'une ou plusieurs évaluations, régulièrement effectuées tout au long de la ressource ou de la SAÉ, que le parcours soit suivi en formation initiale ou en alternance.