

Niveau :	DUT 2 GÉNIE BIOLOGIQUE					Année 2
Domaine :	SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ					DUT2 120 ECTS
Mention :	Industries Agroalimentaires et Biologiques					
Volume horaire étudiant :	244,5 h	178 h	325 h	0 h	150h (projet)	897,5 h
Formation dispensée en :	cours magistraux	travaux dirigés	travaux pratiques	cours intégrés	stage ou projet	total
	<input checked="" type="checkbox"/> français		<input type="checkbox"/> anglais			

Contacts :

Responsable de formation	Scolarité – Secrétariat pédagogique
Chef de département Philippe GARNIER 03.80.39.65.41 gb-dir@iut-dijon.u-bourgogne.fr	Responsable de la scolarité Dante PARINI 03.80.39.64.10 Suivi GB 03.80.39.65.34 scolarite@iut-dijon.u-bourgogne.fr Secrétariat pédagogique 03.80.39.65.40 gb-sec@iut-dijon.u-bourgogne.fr
Composante(s) de rattachement :	IUT DIJON-AUXERRE Département Génie Biologique Boulevard docteur Petitjean B.P. 17867 21078 DIJON Cedex

Objectifs de la formation et débouchés :

■ Objectifs :

Le DUT Génie Biologique prépare en quatre semestres au métier de technicien supérieur, d'assistant ingénieur, tout en permettant une poursuite d'études très ouverte.

La formation par la technologie permettant d'obtenir le DUT Génie Biologique répond donc au double objectif : - d'insertion professionnelle immédiate, - de poursuite éventuelle d'études.

Le technicien supérieur en Génie Biologique exerce ses activités en production, analyse et contrôle, dans le domaine du conseil et des services et en recherche et développement.

Le DUT Génie Biologique attache une égale importance à l'enseignement scientifique de base permettant l'acquisition d'un savoir fondamental qui facilitera l'évolution de carrière des diplômés, à l'enseignement spécialisé appliqué, ancré dans la pratique professionnelle, procurant un savoir-faire solide et à la prise de responsabilité conduisant au développement d'un savoir être. Les aptitudes à la communication et le développement des capacités linguistiques sont privilégiés.

■ **Débouchés du diplôme (métiers ou poursuite d'études) :**

Le DUT en Génie Biologique - Option Industries Agroalimentaires et Biologiques (IAB) permet d'exercer le métier de technicien supérieur, assistant ingénieur, dans les secteurs agroalimentaire, pharmaceutique, cosmétique et biotechnologique ou de la restauration collective.

L'évolution de l'environnement professionnel dans les secteurs concernés nécessite de prendre en compte de nouvelles contraintes réglementaires, environnementales et organisationnelles dans les activités de ces techniciens. Dans ce contexte, le diplômé en IAB prend en charge des missions techniques diverses qui peuvent concerner la sécurité alimentaire, la santé animale, les biotechnologies et l'environnement.

Le diplômé de cette option exerce ses activités en qualité de technicien supérieur, assistant ingénieur, conseiller, en :

- Entreprises,
- Sociétés de service ou collectivités,
- Laboratoires publics ou privés.

La polyvalence de ce technicien lui permet de prendre en charge des missions en :

- Recherche et Développement (participation à des programmes en sécurité alimentaire, en santé animale ou en conception de produits innovants),
- Analyse et contrôle (utilisation d'un panel de techniques de laboratoire pour évaluer la qualité des produits), Production (fabrication de produits finis en gérant des matières premières, des déchets, des équipements, des moyens humains dans le respect des objectifs de délais et de coûts),
- Gestion de la qualité : notamment mise en oeuvre du « paquet Hygiène » (GBPH, HACCP, traçabilité, PMS,

Hygiène des procédés), réalisation d'audits, formation à l'hygiène, prise en charge des réclamations clients...

Le DUT Génie Biologique permet une poursuite d'études :

- **en filière courte** : Licences professionnelles (deux sont ouvertes à l'IUT de Dijon- Auxerre : LP Management de la Production dans les Industries Alimentaires et LP Service Client et Vente en Biologie Médicale), DUETI (Diplôme Universitaire d'Enseignement Technologique International)
- **en filière longue** : Ecoles d'ingénieurs (dossiers, concours C2), Classes préparatoires aux écoles (concours C), Licences généralistes puis Master/Doctorat

■ **Compétences acquises à l'issue de la formation :**

Activités et compétences spécifiques à l'option IAB	
Activités	Compétences (Etre capable de)

<p>Préparation et mise en oeuvre d'une production</p>	<p>Préparer la production en planifiant les besoins en personnels, matériels et matières premières pour répondre aux ordres de fabrication</p> <p>Mettre en oeuvre la production en veillant à répondre à des objectifs de quantité, de qualité et de délais</p> <p>Mettre en fonctionnement la ligne et ajuster les paramètres du processus ou les besoins en personnels en fonction des caractéristiques de flux ou de qualité de la matière première ou du produit fini</p> <p>Intervenir en cas de pannes ou de dysfonctionnements pour assurer une maintenance de premier niveau</p> <p>Participer à l'encadrement et à l'animation d'une équipe de collaborateurs pour atteindre les objectifs fixés en faisant respecter les exigences de traçabilité, de qualité, d'hygiène (bonnes pratiques d'hygiène), de sécurité et de protection de l'environnement (tri des déchets...)</p> <p>Renseigner et exploiter les tableaux de bord rassemblant les différents indicateurs (produits, production, machines, personnels) pour ajuster les paramètres de la ligne</p> <p>Assurer un retour d'informations auprès du personnel</p> <p>Participer à l'élaboration des plannings de production</p> <p>Participer à la gestion du personnel de la ligne</p>
<p>Réalisation des analyses dans le cadre normatif lié aux opérations de fabrication et/ou de transformation de produits alimentaires et/ou de transformation de produits biologiques</p>	<p>Réaliser des prélèvements dans le cadre d'un plan d'échantillonnage</p> <p>Mettre en oeuvre les techniques et les procédures en physico-chimie, microbiologie alimentaire, analyses sensorielles</p> <p>Evaluer les risques de toxicité sanitaire</p>
<p>Mise en oeuvre d'une politique Qualité adaptée</p>	<p>Mettre en oeuvre la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments</p> <p>Utiliser les outils permettant d'assurer la traçabilité de la matière première au produit fini et à sa distribution</p> <p>Participer à la rédaction et à la mise en oeuvre des GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène)</p> <p>Réaliser les plans de contrôles (matières premières, produits finis, ligne de fabrication et environnement de production) et les enregistrements</p> <p>Mettre à jour le suivi et la diffusion des indicateurs d'hygiène, d'environnement et de qualité « produit »</p> <p>Rédiger les cahiers des charges fournisseurs/clients</p> <p>Gérer les réclamations clients</p> <p>Participer à l'élaboration, à la mise en oeuvre et à la vérification du plan d'hygiène et de nettoyage</p> <p>Animer ou participer à l'animation des sessions de formation du personnel</p>
	<p>Assurer le suivi métrologique des équipements de mesures</p> <p>Assurer la gestion des déchets dans le respect du développement durable</p>

Innovations scientifiques et technologiques appliquées aux produits ou processus	Assurer une veille scientifique, technique et réglementaire Rédiger et respecter un cahier des charges Etablir la faisabilité et les coûts d'un projet Organiser la réalisation technique Assister le responsable en recherche et développement
--	--

Compétences acquises à l'issue de l'année de formation :

Avoir des bases solides en sciences, sciences de la vie :

- connaître, comprendre et maîtriser les bases des mathématiques, des statistiques et de la physique applicables à la biologie,
- connaître et comprendre les bases de la structure et du fonctionnement physiologique, cellulaire et moléculaire des organismes vivants,
- maîtriser les techniques et méthodologies nécessaires à l'analyse et l'expérimentation des organismes vivants
- maîtriser les techniques et méthodologies nécessaires en laboratoire de chimie et biochimie, - savoir exploiter des documents techniques en français et en anglais.

Modalités d'accès à l'année de formation :

■ Les admissions sont prononcées après examen des dossiers de candidature par un jury.

L'essentiel du recrutement se fait parmi les candidats titulaires d'un baccalauréat scientifique (SSVT, SMATH, SPCH, STL, SBIO, LBIO, DAEU...), sur dossier déposé dans le cadre de la période de candidature sur internet : <http://www.admission-postbac.fr/>

■ Par validation d'acquis ou équivalence de diplôme en formation initiale : s'adresser à la scolarité organisatrice de la formation en formation continue : s'adresser au service de formation continue de l'université (03.80.39.51.80)

Organisation et descriptif des études :

■ Tableau de répartition des enseignements et des contrôles de connaissances assortis :

SEMESTRE 3

UE 311	Discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type évaluation ⁽¹⁾ (Session unique)	Coeff Contrôle Continu CM/TD	Coeff Contrôle Continu TD/TP	Total coeff
	Physique industrielle		14	20,5	34,5	9	CC	1,5	1,5	3
Génies des procédés industriels	Opérations unitaires	15	10	20	45		CC	1,5	1,5	3
	Approfondissement technologique (physique industrielle/technologie alimentaire/microbiologie)	12,5	18	18	48,5		CC	1,5	1,5	3
TOTAL UE		27,5	42	58,5	128	9		4,5	4,5	9

(1) CC : contrôle continu - CT : contrôle terminal

UE 32I	Discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type évaluation ⁽¹⁾ (Session unique)	Coeff Contrôle Continu CM/TD	Coeff Contrôle Continu TD/TP	Total coeff
Biotechnologies	Biochimie et physico-chimie alimentaires	27	14	14	55	9	CC	2	1	3
	Microbiologie alimentaire	19	10	20	49		CC	2	1	3
	Biochimie et physico-chimie approfondies	17,5	12	17,5	47		CC	2	1	3
TOTAL UE		63,5	36	51,5	151	9		6	3	9

(1) CC : contrôle continu - CT : contrôle terminal

UE 33I	Discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type évaluation ⁽¹⁾ (Session unique)	Coeff Contrôle Continu CM/TD	Coeff Contrôle Continu TD/TP	Total coeff
Formation générale pour l'entreprise	Qualité-Hygiène alimentaire Sécurité-Développement durable	20		5	25	6	CC	0,5	0,5	1
	Analyse de données Outils de bioinformatique	2	12	20	34		CC	0,5	1,5	2
	Renforcement des compétences professionnelles (génétique/physicochimie alimentaire)	23	12	14,5	49,5		CC	1,5	1,5	3
TOTAL UE		45	24	39,5	108,5	6		2,5	3,5	6

(1) CC : contrôle continu - CT : contrôle terminal

UE 34I	Discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type évaluation ⁽¹⁾ (Session unique)	Coeff Contrôle Continu CM/TD	Coeff Contrôle Continu TD/TP	Total coeff
Outils de communication Projets	Anglais			22	22	6	CC		2	2
	Expression communication	1	14	4	19		CC	0,5	0,5	1

	Projet									
	Personnel et Professionnel		6	4	10		CC		1	1
	Projet tutoré						CC		2	2
TOTAL UE		1	20	30	51	6		0,5	5,5	6

(1) CC : contrôle continu - CT : contrôle terminal

SEMESTRE 4

UE 411	Discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type évaluation ⁽¹⁾ (Session unique)	Coeff Contrôle Continu CM/TD	Coeff Contrôle Continu TD/TP	Total coeff
Génie alimentaire et Bioprocédés	Electrotechnique Automatisme Régulation	2	15	20	37	10	CC	0,5	1	1,5
	Technologie alimentaire : Procédés de fabrication	15	8	28	51		CC	1	1	2
	Enseignements généraux pour l'entreprise (technologie alimentaire)	14	14	8	36		CC	0,5	0,5	1
	Biochimie et Physico-chimie appliquées	9	4	18	31		CC	0,5	0,5	1
	Microbiologie industrielle	22		33	55		CC	1,5	1	2,5
	Enseignements technologiques pour l'entreprise (Physique industrielle et physico-chimie)	16	7	12,5	35,5		CC	1	1	2
TOTAL UE		78	48	119,5	245,5	10		5	5	10

(1) CC : contrôle continu - CT : contrôle terminal

UE 421	Discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type évaluation ⁽¹⁾ (Session unique)	Coeff Contrôle Continu CM/TD	Coeff Contrôle Continu TD/TP	Total coeff
--------	------------	----	----	----	-------	------	--	------------------------------	------------------------------	-------------

Compléments de formation pour l'entreprise	Qualité Sécurité Santé Gestion Législation	31,5			31,5	8	CC	1		1
	Anglais		4	14	18		CC	1	1	2
	Expression Communication	1	4	16	21		CC	1	1	2
	Projet tutoré						CC		3	
TOTAL UE		32,5	8	30	70,5	8		3	5	8

(1) CC : contrôle continu - CT : contrôle terminal

UE 43I	Discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type évaluation ⁽¹⁾ (Session unique)	Coeff Contrôle Continu CM/TD	Coeff Contrôle Continu TD/TP	Total coeff
Stage	Stage de fin d'études					12	CC		12	12
TOTAL UE						12			12	12

(1) CC : contrôle continu - CT : contrôle terminal

TOTAL S4	110,5	56	149,5	316	30		8	22	30
-----------------	-------	----	-------	-----	-----------	--	----------	-----------	-----------

Modalités de contrôle des connaissances :

Les connaissances sont évaluées dans le respect de la charte des modalités de contrôle des connaissances adoptée par le conseil d'administration de l'université du 18 octobre 2004 ;

Les examens se déroulent dans le respect de la charte des examens adoptée par le conseil d'administration de l'université du 2 avril 2001.

Les règles communes aux études LMD sont précisées sur le site de l'Université http://www.u-bourgogneformation.fr/IMG/pdf/referentiel_etudes_lmd.pdf

Sessions d'examen

Contrôle continu, session unique.

Règles de validation et de capitalisation

Extrait de l'Arrêté du 3 août 2005

CAPITALISATION :

Art. 19. – Les unités d'enseignement sont définitivement acquises et capitalisables dès lors que l'étudiant y a obtenu la moyenne. L'acquisition de l'unité d'enseignement emporte l'acquisition des crédits européens correspondants. Toute unité d'enseignement capitalisée est prise en compte dans le dispositif de compensation, au même titre et dans les mêmes conditions que les autres unités d'enseignement.

Dans le cas de redoublement d'un semestre, si un étudiant ayant acquis une unité d'enseignement souhaite, notamment pour améliorer les conditions de réussite de sa formation, suivre les enseignements de cette unité d'enseignement et se représenter au contrôle des connaissances correspondant, la compensation prend en compte le résultat le plus favorable pour l'étudiant.

VALIDATION :

Art. 20. – La validation d'un semestre est acquise de droit lorsque l'étudiant a obtenu à la fois :

- a) Une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 et une moyenne égale ou supérieure à 8 sur 20 dans chacune des unités d'enseignement ;
- b) La validation des semestres précédents, lorsqu'ils existent.

Lorsque les conditions posées ci-dessus ne sont pas remplies, la validation est assurée, sauf opposition de l'étudiant, par une compensation organisée entre deux semestres consécutifs sur la base d'une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 et d'une moyenne égale ou supérieure à 8 sur 20 dans chacune des unités d'enseignement constitutives de ces semestres. Le semestre servant à compenser ne peut être utilisé qu'une fois au cours du cursus.

En outre, le directeur de l'IUT peut prononcer la validation d'un semestre sur proposition du jury. La validation de tout semestre donne lieu à l'obtention de l'ensemble des unités d'enseignement qui le composent et des crédits européens correspondants.

Précisions :

Art. 16. – L'assiduité à toutes les activités pédagogiques organisées dans le cadre de la formation est obligatoire. Le règlement intérieur adopté par le conseil de l'IUT définit les modalités d'application de cette obligation.

Activités sportives

Un étudiant en DUT ayant des activités sportives dans le cadre du SUAPS peut bénéficier d'une bonification dans la limite de 5 %. Cette bonification est intégrée dans le calcul de la moyenne. Tout étudiant - y compris les sportifs de haut niveau - désirant bénéficier du "bonus sport" doit prendre contact avec le SUAPS, seul organisme habilité à conférer et apprécier une bonification.