

Niveau :	<b>BACHELOR UNIVERSITAIRE DE TECHNOLOGIE</b>					Année 2022-2023
Domaine :	SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTE					<b>BUT2</b> 120 ECTS
Mention :	GENIE BIOLOGIQUE GB SAB APP Science de l'Aliment et Biotechnologies par APPRENTISSAGE					
Volume horaire étudiant :	96h	193h	252h	h	156h	<b>541h</b>
	cours magistraux	travaux dirigés	travaux pratiques	cours intégrés	stage ou projet	Total hors projet
Formation dispensée en :	<input checked="" type="checkbox"/> français		<input type="checkbox"/> anglais		RNCP 35368	

**Contacts :**

Responsable de formation	Scolarité – secrétariat pédagogique
Philippe GARNIER Professeur ☎ 03.80.39.65.41 gb-dir@iut-dijon.u-bourgogne.fr	Responsable du service scolarité Dante PARINI ☎ 03.80.39.64.10 scolarite@iut-dijon.u-bourgogne.fr  Suivi scolarité : BUT GB Nasr-Eddine BENHADDOU ☎ 03.80.39.65.69 n.benhaddou@iut-dijon.u-bourgogne.fr  Secrétariat Pédagogique : Anne VEYNANTE ☎ 03.80.39.65.40 gb-sec@iut-dijon.u-bourgogne.fr
Composante de rattachement : IUT DIJON-AUXERRE Département Génie Biologique Bd Dr Petitjean B.P. 17867 - 21078 DIJON Cedex	

**Objectifs de la formation et débouchés :**

## ■ Objectifs :

Le Bachelor Universitaire de Technologie Génie Biologique (B.U.T GB) est une formation de 3 ans, de technicien supérieur, assistant ingénieur accessible après le BAC. Ce diplôme développe une filière technologique menant au grade de licence (180 ECTS), reconnu au niveau national et au niveau européen.

Cette formation est conçue pour une insertion professionnelle immédiate et permet également des poursuites d'étude.

Le technicien supérieur, assistant ingénieur en biologie peut réaliser et analyser des expériences dans le domaine du vivant, rechercher, analyser et présenter des données, faire des propositions en réponse à une problématique biologique.

Le Bachelor Universitaire de Technologie (B.U.T.) Génie Biologique parcours Sciences de l'aliment et biotechnologie (SAB) forme des techniciens supérieurs, des assistants ingénieurs polyvalents et autonomes, des chefs de projet ou d'équipe, ou des consultants dans les domaines très variés de l'agroalimentaire, la pharmaceutique, la cosmétique, les biotechnologies ou de la restauration collective. Par sa polyvalence, le diplômé du B.U.T SAB prend en charge des missions techniques ou réglementaires diverses en production, qualité, analyses ou recherche et développement.

Le parcours s'organise en 5 compétences qui se développent sur 2 ou 3 années, avec des niveaux de complexité croissant au cours de la formation.

**Deux compétences sont communes à tous les parcours du BUT Génie Biologique :**

- Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie
- Expérimenter dans le génie biologique

**Trois compétences sont spécifiques du parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie :**

- Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques
- Organiser la production des aliments et des biomolécules
- Innover en sciences des aliments et biotechnologie

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

Le B.U.T. Génie Biologique parcours SAB conduit les diplômés à exercer leurs activités dans des structures très diverses telles que :

- Des laboratoires d'analyses et de contrôle publics ou privés,
- Des industries (agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, biotechnologiques, restauration collective)
- Des organismes de recherche et de développement publics ou privés,
- Des sociétés de prestation de service (analyses sensorielles, consultant qualité...)

**Le B.U.T. Génie Biologique parcours SAB permet d'accéder à de nombreux métiers tels que :**

- Technicien supérieur de laboratoire d'analyses et de contrôle, capable de mettre en œuvre des analyses complexes en microbiologie, chimie, physique et biologie moléculaire pour évaluer la qualité des produits dans le respect de la réglementation et des règles d'hygiène et sécurité.
- Assistant ingénieur de recherche, compétent pour assurer la mise en œuvre d'expérimentation dans le cadre d'activités de recherche en biotechnologies, en sciences des aliments, en génie des procédés, ou par la participation à des programmes en sécurité alimentaire, en santé animale
- Animateur QHSE dont la mission est de faire vivre au quotidien les démarches d'amélioration continue relatives à la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement par le déploiement d'outils adaptés (mise en place d'audits internes, de formations, d'actions de communication ou de sensibilisation...)
- Assistant ou Responsable qualité (en fonction de la taille de l'entreprise), garant de l'application de la réglementation et de la politique qualité dans une entreprise
- Responsable d'atelier de production ou chef d'équipe, responsable de la conduite d'un processus de fabrication de produits alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou biotechnologiques depuis la conception jusqu'au conditionnement des produits finis, en gérant les matières premières, les déchets, les équipements, les moyens humains dans le respect des objectifs de délais et de coûts

- Assistant chef de projet en recherche et développement ou innovation : participation à des projets de conception de nouveaux produits, de modification des procédés de fabrication, de développement de procédés respectueux de l'environnement

L'insertion professionnelle à BAC+3 est l'une des vocations de la formation du BUT Génie Biologique parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie (SAB), mais le diplôme permet également d'envisager des poursuites d'études variées via éventuellement des passerelles à BAC+2 ou 3.

■ Compétences acquises à l'issue de la formation :

**Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie :**

**Expérimenter dans le génie biologique :**

**Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques**

**Organiser la production des aliments et des biomolécules**

**Innover en sciences des aliments et biotechnologie**

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

**Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie :**

- Préparer les réactifs, consommables, échantillons, matériels et installations pour l'analyse
- Appliquer un protocole opératoire individuellement ou collectivement
- Identifier les étapes critiques dans un protocole opératoire
- Communiquer les résultats sous la forme la plus appropriée

**Expérimenter dans le génie biologique :**

- Décrire de manière objective un phénomène naturel
- Identifier une problématique scientifique en distinguant une hypothèse d'une opinion
- Utiliser les outils adaptés à la réalisation d'une expérimentation
- Rendre compte des résultats d'une expérimentation de manière appropriée
- Identifier et référencer des documents scientifiques et techniques

**Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques :**

- S'approprier les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité
- Contrôler microbiologiquement les aliments et les bioproduits en appliquant les normes
- Contrôler les critères physico-chimiques des aliments et des bioproduits en appliquant les normes

**Organiser la production des aliments et des biomolécules :**

- Réaliser l'analyse fonctionnelle d'une ligne de production
- Utiliser les outils de contrôle et d'analyse de la production
- Identifier les filières et les produits

---

## Modalités d'accès à l'année de formation :

Règles de progression (Arrêté du 15 avril 2022 - Annexe 1 - 4.5)

La poursuite d'études dans un semestre impair (S3 et S5) est possible si et seulement si l'étudiant a obtenu :

- la moyenne à plus de la moitié des regroupements cohérents d'UE ;
- et une moyenne égale ou supérieure à 8 sur 20 à chaque regroupement cohérent d'UE. et qui a satisfait aux obligations d'assiduité définies par le règlement intérieur de l'IUT .

Alternance en GB SAB : la formation en alternance se déroule à partir de la deuxième année.

L'admission en BUT 2ème année par alternance est subordonnée à un dépôt de candidature sur e-candidat (calendrier des sessions publié sur le site web de l'IUT) et à la signature d'un contrat en alternance.

Pour tout renseignement concernant les contrats d'alternance et les entreprises, les candidats peuvent prendre contact avec : IFRIA tél : 03 80 39 69 17 mél : [contact@ifria-bfc.fr](mailto:contact@ifria-bfc.fr)

---

## Organisation et descriptif des études :

### ■ Schéma général:

*Arrêté du 15 avril 2022 - ANNEXE 1 : Dispositions générales à la licence professionnelle « bachelor universitaire de technologie »*

Point 3 : Référentiel de formation

Le bachelor universitaire de technologie est organisé en 6 semestres composés d'unités d'enseignement (UE) et chaque niveau de développement des compétences se déploie sur les deux semestres d'une même année.

Les UE et les compétences sont mises en correspondance. Chaque UE se réfère à une compétence finale et à un niveau de cette compétence. Elle est nommée par le numéro du semestre et celui de la compétence finale.

Chaque unité d'enseignement est composée de deux éléments constitutifs :

- un pôle "Ressources", qui permet l'acquisition des connaissances et méthodes fondamentales,
- un pôle "Situation d'apprentissage et d'évaluation" (SAÉ) qui englobe les mises en situation professionnelle au cours desquelles l'étudiant développe la compétence et à partir desquelles il fera la démonstration de l'acquisition de cette compétence dans la démarche portfolio.

Le référentiel de formation de chaque spécialité contient des préconisations sur les SAÉ

### ■ tableau de répartition des enseignements et des contrôles de connaissances assortis

SEMESTRE 3									
COMPETENCE	Ressources et SAÉ	CM	TD	TP	Projet	Total hors projet	Type éval	Coeff	ECTS
<b>UE31</b>	<b>RESSOURCES</b>								
Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie	R3.01 - Microbiologie	6	5	3		14	CC	9	
	R3.02 - Cinétique chimique et enzymatique	2	5	7		14	CC	10	
	R3.SAB.05 - Communication	0	2	1		3	CC	2	
	R3.SAB.06 - Anglais	0	3	1		4	CC	2	
	R3.SAB.07 - Projet Personnel et Professionnel	0	0,5	0,5		1	CC	1	
	<b>TOTAL RESSOURCES</b>	<b>8</b>	<b>15,5</b>	<b>12,5</b>		<b>36</b>		<b>24</b>	
	<b>SAÉ</b>								
SAE3.01 - Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique	0	2	6	10	8	CC	15		
PORTFOLIO	0	0,5	0,5	2	1	CC	1		
<b>TOTAL SAE</b>	<b>0</b>	<b>2,5</b>	<b>6,5</b>	<b>12</b>	<b>9</b>		<b>16</b>		
<b>TOTAL UE31</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>45</b>		<b>40</b>	<b>4</b>	
<b>UE32</b>	<b>RESSOURCES</b>								
Expérimenter dans le génie biologique	R3.03 - Biochimie métabolique	10	8	4		22	CC	14	
	R3.04 - Génétique et biologie moléculaire	5	0	0		5	CC	3	
	R3.SAB.05 - Communication	0	2	1		3	CC	3	
	R3.SAB.06 - Anglais	0	3	1		4	CC	2	
	R3.SAB.07 - Projet Personnel et Professionnel	0	0,5	0,5		1	CC	2	
	<b>TOTAL RESSOURCES</b>	<b>15</b>	<b>13,5</b>	<b>6,5</b>		<b>35</b>		<b>24</b>	
	<b>SAÉ</b>								
SAE3.01 - Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique	0	2	6	10	8	CC	15		
PORTFOLIO	0	0,5	0,5	1	1	CC	1		
<b>TOTAL SAE</b>	<b>0</b>	<b>2,5</b>	<b>6,5</b>	<b>11</b>	<b>9</b>		<b>16</b>		
<b>TOTAL UE 32</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<b>44</b>		<b>40</b>	<b>4</b>	
<b>UE33</b>	<b>RESSOURCES</b>								
Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques	R3.SAB.05 - Communication	0	2	1		3	CC	2	
	R3.SAB.06 - Anglais	0	3	1		4	CC	3	
	R3.SAB.07 - Projet Personnel et Professionnel	0	0,5	0,5		1	CC	1	
	R3.SAB.08 - Qualité, hygiène et microbiologie alimentaire	8	6	16		30	CC	22	
	R3.SAB.09 - Biochimie analytique	5	3	12		20	CC	14	
	<b>TOTAL RESSOURCES</b>	<b>13</b>	<b>14,5</b>	<b>30,5</b>		<b>58</b>		<b>42</b>	
	<b>SAÉ</b>								
SAE3.SAB.02 - Réaliser des analyses approfondies des aliments ou des bioproduits	0	6	9	20	15	CC	27		
PORTFOLIO	0	0,5	0,5	1	1	CC	1		
<b>TOTAL SAE</b>	<b>0</b>	<b>6,5</b>	<b>9,5</b>	<b>21</b>	<b>16</b>		<b>28</b>		
<b>TOTAL UE 33</b>	<b>13</b>	<b>21</b>	<b>40</b>	<b>21</b>	<b>74</b>		<b>70</b>	<b>7</b>	
<b>UE34</b>	<b>RESSOURCES</b>								
Organiser la production des aliments et des biomolécules	R3.SAB.05 - Communication	0	2	0,5		2,5	CC	2	
	R3.SAB.06 - Anglais	0	3	0,5		3,5	CC	2	
	R3.SAB.07 - Projet Personnel et Professionnel	0	0,5	0		0,5	CC	1	
	R3.SAB.10 - Biotechnologie	6	0	3		9	CC	6	
	R3.SAB.11 - Génie des Procédés Alimentaires	8	10	21		39	CC	24	
	R3.SAB.12 - Physique Industrielle	0	12	17		29	CC	19	
	<b>TOTAL RESSOURCES</b>	<b>14</b>	<b>27,5</b>	<b>42</b>		<b>83,5</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	
<b>SAÉ</b>									
SAE3.SAB.03 - Produire des aliments ou des bioproduits	0	11	12	30	23	CC	35		
PORTFOLIO	0	0	0,5	1	0,5	CC	1		
<b>TOTAL SAE</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>12,5</b>	<b>31</b>	<b>23,5</b>		<b>36</b>		
<b>TOTAL UE34</b>	<b>14</b>	<b>38,5</b>	<b>54,5</b>	<b>31</b>	<b>107</b>		<b>90</b>	<b>9</b>	
<b>UE35</b>	<b>RESSOURCES</b>								
Innovier en sciences des aliments et biotechnologie	R3.SAB.05 - Communication	0	1	0,5		1,5	CC	2	
	R3.SAB.06 - Anglais	0	4	0,5		4,5	CC	4	
	R3.SAB.07 - Projet Personnel et Professionnel	0	0	0,5		0,5	CC	1	
	R3.SAB.13 - Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits	10	6	0		16	CC	18	
	R3.SAB.14 - Méthodes d'optimisation et de validation	0	8	2		10	CC	11	
	<b>TOTAL RESSOURCES</b>	<b>10</b>	<b>19</b>	<b>3,5</b>		<b>32,5</b>		<b>36</b>	
	<b>SAÉ</b>								
SAE3.SAB.04 - Concevoir des produits innovants	0	5	12	16	17	CC	23		
PORTFOLIO	0	0,5	0	1	0,5	CC	1		
<b>TOTAL SAE</b>	<b>0</b>	<b>5,5</b>	<b>12</b>	<b>17</b>	<b>17,5</b>		<b>24</b>		
<b>TOTAL UE35</b>	<b>10</b>	<b>24,5</b>	<b>15,5</b>	<b>17</b>	<b>50</b>		<b>60</b>	<b>6</b>	
<b>TOTAL S3</b>	<b>60</b>	<b>118</b>	<b>142</b>	<b>92</b>	<b>320</b>		<b>300</b>	<b>30</b>	

SEMESTRE 4									
COMPETENCE	Ressources et SAÉ	CM	TD	TP	Projet	Total hors projet	Type éval	Coeff	ECTS
Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie	<b>RESSOURCES</b>								
	R4.01 - Méthodes d'analyses en biologie	2	3	7		12	CC	15	
	R4.SAB.03 - Communication	0	2	1		3	CC	2	
	R4.SAB.04 - Anglais	0	2	1		3	CC	3	
	R4.SAB.05 - Projet Personnel et Professionnel	0	2	0		2	CC	1	
	<b>TOTAL RESSOURCES</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>9</b>		<b>20</b>		<b>21</b>	
	<b>SAÉ</b>								
	SAE4.01 - Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique	0	2	4	7	6	CC	10	
	Stage	0	0	0	0	0	CC	8	
	PORTFOLIO	0	0	0,5	1,5	0,5	CC	1	
	<b>TOTAL SAE</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4,5</b>	<b>8,5</b>	<b>6,5</b>		<b>19</b>	
<b>TOTAL UE41</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>13,5</b>	<b>8,5</b>	<b>26,5</b>		<b>40</b>	<b>4</b>	
Expérimenter dans le génie biologique	<b>RESSOURCES</b>								
	R4.02 - Traitement des données expérimentales et statistiques	0	4	8		12	CC	15	
	R4.SAB.03 - Communication	0	2	1		3	CC	2	
	R4.SAB.04 - Anglais	0	2	1		3	CC	3	
	R4.SAB.05 - Projet Personnel et Professionnel	0	1,5	0		1,5	CC	1	
	<b>TOTAL RESSOURCES</b>	<b>0</b>	<b>9,5</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>19,5</b>		<b>21</b>	
	<b>SAÉ</b>								
	SAE4.01 - Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique	0	1	4	7	5	CC	10	
	Stage	0	0	0	0	0	CC	8	
	PORTFOLIO	0	0	0,5	1,5	0,5	CC	1	
	<b>TOTAL SAE</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4,5</b>	<b>8,5</b>	<b>5,5</b>		<b>19</b>	
<b>TOTAL UE 42</b>	<b>0</b>	<b>10,5</b>	<b>14,5</b>	<b>8,5</b>	<b>25</b>		<b>40</b>	<b>4</b>	
Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques	<b>RESSOURCES</b>								
	R4.SAB.03 - Communication	0	1	1		2	CC	2	
	R4.SAB.04 - Anglais	0	1	1		2	CC	3	
	R4.SAB.05 - Projet Personnel et Professionnel	0	1,5	0		1,5	CC	2	
	R4.SAB.06 - Qualité et hygiène en industrie alimentaire	4	5	0		9	CC	10	
	R4.SAB.07 - Biologie moléculaire et Immuno-détection	6	2	6		14	CC	16	
	R4.SAB.08 - Biochimie analytique	2	2	9		13	CC	15	
	<b>TOTAL RESSOURCES</b>	<b>12</b>	<b>12,5</b>	<b>17</b>		<b>41,5</b>		<b>48</b>	
	<b>SAÉ</b>								
	SAE4.SAB.02 - Produire des aliments ou bioproduits en contrôlant la qualité et en respectant les procédures d'hygiène et de sécurité	0	7	9	14	16	CC	15	
	Stage	0	0	0	0	0	CC	16	
PORTFOLIO	0	0	0,5	1,5	0,5	CC	1		
<b>TOTAL SAE</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>9,5</b>	<b>15,5</b>	<b>16,5</b>		<b>32</b>		
<b>TOTAL UE 43</b>	<b>12</b>	<b>19,5</b>	<b>26,5</b>	<b>15,5</b>	<b>58</b>		<b>80</b>	<b>8</b>	
Organiser la production des aliments et des biomolécules	<b>RESSOURCES</b>								
	R4.SAB.03 - Communication	0	1	1		2	CC	2	
	R4.SAB.04 - Anglais	0	2	1		3	CC	4	
	R4.SAB.05 - Projet Personnel et Professionnel	0	1	0		1	CC	1	
	R4.SAB.09 - Biotechnologie	6	3	16		25	CC	30	
	R4.SAB.10 - Management de la production	2	7	0		9	CC	11	
	<b>TOTAL RESSOURCES</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>18</b>		<b>40</b>		<b>48</b>	
	<b>SAÉ</b>								
	SAE4.SAB.02 - Produire des aliments ou bioproduits en contrôlant la qualité et en respectant les procédures d'hygiène et de sécurité	0	7	9	14	16	CC	15	
	Stage	0	0	0	0	0	CC	16	
	PORTFOLIO	0	0	0,5	1,5	0,5	CC	1	
<b>TOTAL SAE</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>9,5</b>	<b>15,5</b>	<b>16,5</b>		<b>32</b>		
<b>TOTAL UE44</b>	<b>8</b>	<b>21</b>	<b>27,5</b>	<b>15,5</b>	<b>56,5</b>		<b>80</b>	<b>8</b>	
Innovier en sciences des aliments et biotechnologie	<b>RESSOURCES</b>								
	R4.SAB.03 - Communication	0	2	1		3	CC	3	
	R4.SAB.04 - Anglais	0	1	1		2	CC	2	
	R4.SAB.05 - Projet Personnel et Professionnel	0	1	0		1	CC	1	
	R4.SAB.11 - Biologie appliquée aux produits innovants	8	3	0		11	CC	10	
	R4.SAB.12 - Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits	6	0	16		22	CC	20	
	<b>TOTAL RESSOURCES</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>18</b>		<b>39</b>		<b>36</b>	
	<b>SAÉ</b>								
	SAE4.SAB.02 - Produire des aliments ou bioproduits en contrôlant la qualité et en respectant les procédures d'hygiène et de sécurité	0	6	10	14	16	CC	11	
	Stage	0	0	0	0	0	CC	12	
	PORTFOLIO	0	0	0	2	0	CC	1	
<b>TOTAL SAE</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>16</b>		<b>24</b>		
<b>TOTAL UE45</b>	<b>14</b>	<b>13</b>	<b>28</b>	<b>16</b>	<b>55</b>		<b>60</b>	<b>6</b>	
<b>TOTAL S4</b>	<b>36</b>	<b>67,5</b>	<b>110</b>	<b>64</b>	<b>221</b>		<b>300</b>	<b>30</b>	
<b>TOTAL NIVEAU 2</b>	<b>96</b>	<b>193</b>	<b>252</b>	<b>156</b>	<b>541</b>		<b>600</b>	<b>60</b>	

## ■ Modalités de contrôle des connaissances en BUT :

*Arrêté du 15 avril 2022 Art. 1er – Les dispositions générales des programmes nationaux de la licence professionnelle « bachelor universitaire de technologie » sont fixées conformément à l'annexe 1 du présent arrêté. Elles déterminent notamment les règles de validation, de compensation et de progression dans le cursus de formation, conformément à l'article 17 de l'arrêté du 6 décembre 2019*

*ANNEXE 1 : Dispositions générales à la licence professionnelle « bachelor universitaire de technologie »*

### Point 4. Référentiel d'évaluation

#### 4.1 Contrôle continu

Les unités d'Enseignement (UE) sont acquises dans le cadre d'un contrôle continu intégral. Celui-ci s'entend comme une évaluation régulière pendant la formation reposant sur plusieurs épreuves.

#### 4.2 Assiduité

L'assiduité est un élément important du contrat pédagogique pour la réussite de l'étudiant. L'obligation d'assiduité à toutes les activités pédagogiques organisées dans le cadre de la préparation du diplôme national de bachelor universitaire de technologie est indissociable de l'évaluation par contrôle continu intégral. Le règlement intérieur adopté par le conseil de l'IUT propose à l'établissement les modalités d'application de cette obligation. Lorsqu'elles ont une incidence sur l'évaluation, elles sont arrêtées par les CFVU de chaque établissement ou tout autre organe en tenant lieu sur proposition du Conseil de l'IUT.

#### 4.3 Conditions de validation

Le bachelor universitaire de technologie s'obtient soit par acquisition de chaque unité d'enseignement constitutive, soit par application des modalités de compensation. Le bachelor universitaire de technologie obtenu par l'une ou l'autre voie confère la totalité des 180 crédits européens.

Une unité d'enseignement est définitivement acquise et capitalisable dès lors que la moyenne obtenue à l'ensemble « pôle ressources » et « SAÉ » est égale ou supérieure à 10. L'acquisition de l'unité d'enseignement emporte l'acquisition des crédits européens correspondants. À l'intérieur de chaque unité d'enseignement, le poids relatif des éléments constitutifs, soit des pôles « ressources » et « SAÉ », varie dans un rapport de 40 à 60%. En troisième année ce rapport peut toutefois être apprécié sur l'ensemble des deux unités d'enseignement d'une même compétence.

La validation des deux UE du niveau d'une compétence emporte la validation de l'ensemble des UE du niveau inférieur de cette même compétence.

#### 4.4 Compensation

La compensation s'effectue au sein de chaque unité d'enseignement ainsi qu'au sein de chaque regroupement cohérent d'UE. Seules les UE se référant à un même niveau d'une même compétence finale peuvent ensemble constituer un regroupement cohérent. Des UE se référant à des niveaux de compétences finales différents ou à des compétences finales différentes ne peuvent pas appartenir à un même regroupement cohérent. Aucune UE ne peut appartenir à plus d'un regroupement cohérent. Au sein de chaque regroupement cohérent d'UE, la compensation est intégrale. Si une UE n'a pas été acquise en raison d'une moyenne inférieure à 10, cette UE sera acquise par compensation si et seulement si l'étudiant a obtenu la moyenne au regroupement cohérent auquel l'UE appartient.

#### 4.5 Règles de progression

La poursuite d'études dans un semestre pair d'une même année est de droit pour tout étudiant. La poursuite d'études dans un semestre impair est possible si et seulement si l'étudiant a obtenu :

- la moyenne à plus de la moitié des regroupements cohérents d'UE ;
- et une moyenne égale ou supérieure à 8 sur 20 à chaque regroupement cohérent d'UE.

La poursuite d'études dans le semestre 5 nécessite de plus la validation de toutes les UE des semestres 1 et 2 dans les conditions de validation des points 4.3 et 4.4, ou par décision de jury. Durant la totalité du cursus conduisant au bachelor universitaire de technologie, l'étudiant peut être autorisé à redoubler une seule fois chaque semestre dans la limite de 4 redoublements. Le directeur de l'IUT peut autoriser un redoublement supplémentaire en cas de force majeure dûment justifiée et appréciée par ses soins. Tout refus d'autorisation de redoubler est pris après avoir entendu l'étudiant à sa demande. Il doit être motivé et assorti de conseils d'orientation.

#### 4.6 Jury

Le jury présidé par le directeur de l'IUT délibère souverainement à partir de l'ensemble des résultats obtenus par l'étudiant. Il se réunit chaque semestre pour se prononcer sur la progression des étudiants, la validation des unités d'enseignement, l'attribution du diplôme universitaire de technologie au terme de l'acquisition des 120 premiers crédits européens du cursus et l'attribution de la licence professionnelle « bachelor universitaire de technologie ».