

Information générale

Objectifs	
Responsable(s)	BARILLE LAURENT COGNIE BRUNO
Mention(s) incluant ce parcours	master Gestion de l'environnement
Lieu d'enseignement	Université de Nantes
Langues / mobilité internationale	Enseignements 100% en Anglais
Stage / alternance	
Poursuite d'études / débouchés	
Autres renseignements	Joint Master Degree Erasmus Mundus www.emm-aces.org
Conditions d'obtention de l'année	<p>La validation du parcours respecte les M3C (Modalités de Contrôle des Connaissances et des Compétences, anciennement MCCA) qui s'organisent selon trois niveaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Niveau I : le Règlement Général de Contrôle des Connaissances et des Compétences (RG3C) de Nantes Université voté au CAC le 31 mars 2023, • Niveau II : les règles particulières de contrôle des connaissances et des compétences de la Faculté des Sciences et des Techniques votées au CG le 29 juin 2023, • Niveau III : les dispositions propres à chaque mention/parcours/UE/EC <p>Les documents associés aux niveaux I et II sont consultables sur le Madoc Master UFR des Sciences et des Techniques -Section M3C. Les dispositions du niveau III sont précisées dans ce document.</p> <p>Conditions de validation de l'année propre au parcours :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Règle de compensation : L'année est validée par compensation entre toutes les UEs de l'année. • Notes seuil : Une note seuil de 8/20 est appliquée à toutes les UEs. Sous ce seuil, une UE ne peut être validée par compensation. • Informations spécifiques au parcours : La modalité choisie pour l'évaluation des compétences est l'ECI* (Evaluation Continue Intégrale)

Programme

1 ^{er} SEMESTRE	Code	ECTS	CM	CM (P)	CM (DS)	CM (DA)	CI	CI (P)	CI (DS)	CI (DA)	TD	TD (P)	TD (DS)	TD (DA)	TP	TP (P)	TP (DS)	TP (DA)	Distanciel	Total
Groupe d'UE : M2ACES-S1-UEF (20 ECTS)																				
Marine Safety Products	XMS3BU700	5	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30
Marine safety products - practical	XMS3BU710	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	60	0	0	0	60
Shellfish Life Cycle	XMS3BU630	5	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	30	0	0	0	60
Shellfish life cycle Practical ACES	XMS3BU720	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	30	0	0	0	30
Groupe d'UE : M2ACES-S1- Block food (choosing a block from 2) (10 ECTS) 1 choix parmi les blocs de type BLOC1																				
Food composition trophic transfer and human nutrition	XMS3BU640	5	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	30	0	0	0	60
Food Composition, Trophic Transfer and Human Nutrition Practical ACES	XMS3BU730	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	30	0	0	0	30
Groupe d'UE : M2ACES-S1- Block refinement (choosing a block from 2) (10 ECTS) 1 choix parmi les blocs de type BLOC1																				
Refinement and development of marine natural products	XMS3BU740	5	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30
Refinement and Development of Marine Natural Products - practical	XMS3BU750	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0	60
	Total	30																	0.00	270.00

2 ^{ème} SEMESTRE	Code	ECTS	CM	CM (P)	CM (DS)	CM (DA)	CI	CI (P)	CI (DS)	CI (DA)	TD	TD (P)	TD (DS)	TD (DA)	TP	TP (P)	TP (DS)	TP (DA)	Distanciel	Total
Groupe d'UE : M2ACES-S2- Internship (30 ECTS)																				
Stage	XMS4GU010	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Total	30																	0.00	0.00

Modalités d'évaluation

Mention Master 2ème année

Parcours : M2 Aquaculture, Environment and Society

Année universitaire

Responsable(s) : BARILLE LAURENT, COGNIE BRUNO

REGIME ORDINAIRE

					PREMIERE SESSION							DEUXIEME SESSION							TOTAL		
					Contrôle continu			Examen				Contrôle continu			Examen				Coeff.	ECTS	
CODE UE	INTITULE	UE non dipl.			écrit	prat.	oral	écrit	prat.	oral	durée	ecrit	prat.	oral	écrit	prat.	oral	durée			
Groupe d'UE : M2ACES-S1-UEF																					
3	XMS3BU700	Marine Safety Products	N	obligatoire		5														5	5
3	XMS3BU710	Marine safety products - practical	N	obligatoire		5														5	5
3	XMS3BU630	Shellfish Life Cycle	N	obligatoire		5														5	5
3	XMS3BU720	Shellfish life cycle Practical ACES	N	obligatoire		5														5	5
Groupe d'UE : M2ACES-S1- Block food (choosing a block from 2)																					
3	XMS3BU640	Food composition trophic transfer and human nutrition	N	optionnelle		5														5	5
3	XMS3BU730	Food Composition, Trophic Transfer and Human Nutrition Practical ACES	N	optionnelle		5														5	5
Groupe d'UE : M2ACES-S1- Block refinement (choosing a block from 2)																					
3	XMS3BU740	Refinement and development of marine natural products	N	optionnelle		5														5	5
3	XMS3BU750	Refinement and Development of Marine Natural Products - practical	N	optionnelle		5														5	5
Groupe d'UE : M2ACES-S2- Internship																					
4	XMS4GU010	Stage	N	obligatoire	15		15													30	30
																			TOTAL	60	60

A la seconde session, les notes de contrôle continu correspondent à un report des notes de CC de la première session.

DISPENSE D'ASSIDUITE

					PREMIERE SESSION							DEUXIEME SESSION							TOTAL		
					Contrôle continu			Examen				Contrôle continu			Examen				Coeff.	ECTS	
CODE UE	INTITULE	UE non dipl.			écrit	prat.	oral	écrit	prat.	oral	durée	écrit	prat.	oral	écrit	prat.	oral	durée			
Groupe d'UE : M2ACES-S1-UEF																					
3	XMS3BU700	Marine Safety Products	N	obligatoire		5													5	5	
3	XMS3BU710	Marine safety products - practical	N	obligatoire		5													5	5	
3	XMS3BU630	Shellfish Life Cycle	N	obligatoire		5													5	5	
3	XMS3BU720	Shellfish life cycle Practical ACES	N	obligatoire		5													5	5	
Groupe d'UE : M2ACES-S1- Block food (choosing a block from 2)																					
3	XMS3BU640	Food composition trophic transfer and human nutrition	N	optionnelle		5													5	5	
3	XMS3BU730	Food Composition, Trophic Transfer and Human Nutrition Practical ACES	N	optionnelle		5													5	5	
Groupe d'UE : M2ACES-S1- Block refinement (choosing a block from 2)																					
3	XMS3BU740	Refinement and development of marine natural products	N	optionnelle		5													5	5	
3	XMS3BU750	Refinement and Development of Marine Natural Products - practical	N	optionnelle		5													5	5	
Groupe d'UE : M2ACES-S2- Internship																					
4	XMS4GU010	Stage	N	obligatoire																30	30
TOTAL																			60	60	

A la seconde session, les notes de contrôle continu correspondent à un report des notes de CC de la première session.

Description des UE

XMS3BU700	Marine Safety Products
Lieu d'enseignement	Nantes
Niveau	Master
Semestre	3
Responsable de l'UE	POIRIER LAURENCE
Volume horaire total	TOTAL : 30h Répartition : CM : 30h TD : 0h CI : 0h TP : 0h EAD : 0h
Place de l'enseignement	
UE pré-requise(s)	
Parcours d'études comprenant l'UE	M2 Aquaculture, Environment and Society
Evaluation	
Pondération pour chaque matière	Marine Safety Products 100%
Obtention de l'UE	La modalité choisie pour l'évaluation des compétences est l'ECI* (Evaluation Continue Intégrale). Elle comprendra des écrits et/ou des oraux et/ou des épreuves pratiques, en présentiel et/ou distanciel. Les modalités précises d'évaluation de l'UE seront communiquées aux étudiants en début de semestre. S'il y a des modifications en cours de semestre, celles-ci seront transmises aux étudiants au moins 2 semaines avant l'évaluation concernée.
Programme	
Objectifs (résultats d'apprentissage)	To gain extensive knowledge on the main toxic substances/inputs which may affect aquaculture product quality and human health To obtain a critical understanding of the conceptual frameworks describing the dynamics of toxic substance production/input in marine aquaculture systems To apply a range of methodologies associated with the study of toxin production and input To apply critical analysis to the environmental, economic and societal processes which influence the production and input of toxic marine substances To conceptualize new problems and solutions required for designing improved detection, monitoring and mitigation strategies.
Contenu	This module will give an overview of the different aspects of man-made and natural contaminants that may be found in seafood and how these can be managed. In particular, the module will address natural toxins, including algal toxins and fungal metabolites. Furthermore, the students will get an overview of man-made contaminants such as pesticides, residues, PCBs and dioxins, as well as heavy metal contamination. The course also includes general aspects of formal risk assessment and management in relation to seafood safety, including official control programs and the aspects relevant to seafood in the EU Food Hygiene Package
Méthodes d'enseignement	
Langue d'enseignement	Anglais
Bibliographie	

XMS3BU710	Marine safety products - practical
Lieu d'enseignement	Nantes
Niveau	Master
Semestre	3
Responsable de l'UE	POIRIER LAURENCE
Volume horaire total	TOTAL : 60h Répartition : CM : 0h TD : 0h CI : 0h TP : 60h EAD : 0h
Place de l'enseignement	

UE pré-requise(s)	
Parcours d'études comprenant l'UE	M2 Aquaculture, Environment and Society
Evaluation	
Pondération pour chaque matière	Marine safety products - practical 100%
Obtention de l'UE	La modalité choisie pour l'évaluation des compétences est l'ECI* (Evaluation Continue Intégrale). Elle comprendra des écrits et/ou des oraux et/ou des épreuves pratiques, en présentiel et/ou distanciel. Les modalités précises d'évaluation de l'UE seront communiquées aux étudiants en début de semestre. S'il y a des modifications en cours de semestre, celles-ci seront transmises aux étudiants au moins 2 semaines avant l'évaluation concernée.
Programme	
Objectifs (résultats d'apprentissage)	To apply a range of methodologies associated with the study of toxin production and chemical input To apply critical analysis to the environmental, economic and societal processes which influence the production and input of toxic marine substances To conceptualize new problems and solutions required for designing improved detection, monitoring and mitigation strategies. To use of principal techniques associated to chemical hazard and risk analyse in marine and estuarine ecosystems
Contenu	Practicals Visit to Bouin IFREMER station : installation visit, marine product quality - sampling of sediments, water and shellfish Micro-algae : <i>qualitative & quantitative microscopic identification of toxic micro-algae, use of coulter counter, calibration of fluorometers for shellfish exposure experiments, use of flowcytometer, miniaturised bioassays for the detection , targeted and non-targeted chemical analysis of shellfish and toxic microalgae</i> Fungi : <i>isolation, culture and identification of fungi in the different samples</i> Chemicals : analyses of PAH and metals in the different samples using different extraction methods, gas chromatography analysis and inductively coupled plasma -mass spectrometry.
Méthodes d'enseignement	Practicals
Langue d'enseignement	Anglais
Bibliographie	

XMS3BU630	Shellfish Life Cycle
Lieu d'enseignement	Nantes
Niveau	Master
Semestre	3
Responsable de l'UE	BARILLE LAURENT
Volume horaire total	TOTAL : 60h Répartition : CM : 30h TD : 0h CI : 0h TP : 30h EAD : 0h
Place de l'enseignement	
UE pré-requise(s)	Master 1 STPE parcours Biologie de l'Environnement - Module Ecophysiologie animale et éthologie
Parcours d'études comprenant l'UE	M2 Écosystèmes et Bioproduction Marine, M2 Aquaculture, Environment and Society
Evaluation	
Pondération pour chaque matière	Shellfish Life Cycle 100%
Obtention de l'UE	La modalité choisie pour l'évaluation des compétences est l'ECI* (Evaluation Continue Intégrale). Elle comprendra des écrits et/ou des oraux et/ou des épreuves pratiques, en présentiel et/ou distanciel. Les modalités précises d'évaluation de l'UE seront communiquées aux étudiants en début de semestre. S'il y a des modifications en cours de semestre, celles-ci seront transmises aux étudiants au moins 2 semaines avant l'évaluation concernée.
Programme	

Objectifs (résultats d'apprentissage)	<p>Aims and Objectives</p> <p>At the end of this module, the student will be capable of:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Synthesizing breeding cycles of molluscs grown under natural conditions and under controlled conditions in hatcheries -Selecting the best methods for genitor conditioning - evaluating the importance of the different stages of early life, metamorphosis, larval and post-larval development, gill development -analysing ecophysiological mechanisms and their relation to energy balances and growth modeling -characterising infectious diseases affecting cultured bivalves -Integrating aspects of the economic and legal context of shellfish production <p>Objectifs</p> <p>A l'issue de ce module, l'étudiant sera capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Synthétiser les cycles de reproduction des Mollusques cultivés dans les conditions naturelles et dans les conditions contrôlées des écloseries -Illustrer les méthodes de conditionnement des géniteurs -Situer les différents stades de vie précoce, la métamorphose, les développements larvaire et post-larvaire, le développement de la branchie -Synthétiser les mécanismes écophysologiques de l'alimentation et leurs relations avec les bilans énergétiques et la modélisation de la croissance -Caractériser les maladies infectieuses affectant les bivalves cultivés -Intégrer le contexte économique et juridique de la production conchylicole
Contenu	<p>This module provides an overview of the tools and concepts needed to understand the life cycles of cultured molluscs. Breeding, stages of larval development, growth of spat and adults are presented, in the context of shellfish farming and illustrated by national and international examples. The methods of cultivation and analysis of life cycles are detailed. Mollusc aquaculture is presented in a global context that integrates the functioning of shellfish ecosystems, pathogens affecting production, economic, regulatory and environmental dimensions.</p> <p>Contenu</p> <p>Cette UE donne un aperçu de l'ensemble des outils et des concepts nécessaires à la compréhension des cycles de vie des Mollusques cultivés. La reproduction, les phases de développement larvaire, la croissance du naissain et des adultes sont présentés, dans le cadre de la conchyliculture et illustrés par des exemples nationaux et internationaux. Les méthodes de culture et d'analyse de cycles de vie sont détaillées. L'aquaculture des Mollusques est resituée dans un contexte plus global qui intègre le fonctionnement des écosystèmes conchylicoles, les pathogènes affectant la production, des dimensions économiques, réglementaires et environnementales.</p>
Méthodes d'enseignement	
Langue d'enseignement	Anglais
Bibliographie	<p>Required: Relevant primary literature, e.g. Aquaculture, Aquacultural Engineering, Aquatic Living Resources - all available on-line at the University.</p> <p>Recommended: (1) Bivalve Molluscs, by E. Gosling 2003 (new edition in preparation) (2) The mussel <i>Mytilus edulis</i>: ecology, physiology, genetics and aquaculture, by E. Gosling 1992 (3) Scallops: Biology, ecology, and aquaculture. Eds SE Shumway and GJ Parsons 2006 (new edition in preparation) (4) Biology of the hard clam. Eds JN Kraeuter and M Castagna 2001 (5) Shellfish aquaculture and the environment Ed S. Shumway 2001 Wiley-BlackWell</p>

XMS3BU720	Shellfish life cycle Practical ACES
Lieu d'enseignement	Nantes
Niveau	Master
Semestre	3

Responsable de l'UE	BARILLE LAURENT
Volume horaire total	TOTAL : 30h Répartition : CM : 0h TD : 0h CI : 0h TP : 30h EAD : 0h
Place de l'enseignement	
UE pré-requis(s)	Master 1 STPE parcours Biologie de l'Environnement - Module Ecophysiologie animale et éthologie
Parcours d'études comprenant l'UE	M2 Aquaculture, Environment and Society
Evaluation	
Pondération pour chaque matière	Shellfish life cycle Practical ACES 100%
Obtention de l'UE	La modalité choisie pour l'évaluation des compétences est l'ECI* (Evaluation Continue Intégrale). Elle comprendra des écrits et/ou des oraux et/ou des épreuves pratiques, en présentiel et/ou distanciel. Les modalités précises d'évaluation de l'UE seront communiquées aux étudiants en début de semestre. S'il y a des modifications en cours de semestre, celles-ci seront transmises aux étudiants au moins 2 semaines avant l'évaluation concernée.
Programme	
Objectifs (résultats d'apprentissage)	Au terme de cet EC, l'étudiant aura acquis des techniques d'élevage des écloséries de bivalves Au terme de cet EC, l'étudiant saura utiliser des enceintes de mesure des réponses écophysiologiques et construire un modèle de croissance de bivalve. Au terme de cet EC, l'étudiant saura colorer des lames histologiques pour le suivi de la reproduction Au terme de cet EC, l'étudiant pourra comparer les méthodes d'élevage de différentes espèces de Mollusques dans des écosystèmes contrastés Au terme de cet EC, l'étudiant sera capable d'échanger avec les professionnels de la conchyliculture
Contenu	Cette UE correspond à la partie pratique du module Shellfish Life Cycle et s'articule avec son contenu. Elle comprend des visites d'entreprises conchylicoles au niveau régional et national. Les visites dépendent de la disponibilité des professionnels et s'articulent autour de la vénériculture dans le trait du Croisic, des activités du Lycée Aquacole de Guérande, de l'ostréiculture en baie de Bourgneuf et à Marennes-Oléron, d'écloséries dans le polder de Bouin, de la station IFREMER de Ronces-les-Bains. Ces sorties donnent lieu à des échanges avec des professionnels et à des manipulations pratiquées dans les écloséries. Les étudiants doivent rédiger des synthèses de ce qu'ils ont observé, mesuré, relevé. Les étudiants échangent également avec des scientifiques spécialistes d'un domaine comme ceux du Laboratoire de Pathologie et Génétique de l'IFREMER. Des Guests Scholars internationaux sont également invités par le programme Joint Master Degree Erasmus Mundus pour interagir avec les étudiants lors de séjours de plusieurs jours.
Méthodes d'enseignement	
Langue d'enseignement	Anglais
Bibliographie	Required: Relevant primary literature, e.g. Aquaculture, Aquacultural Engineering, Aquatic Living Resources - all available on-line at the University. Recommended: (1) Bivalve Molluscs, by E. Gosling 2003 (new edition in preparation) (2) The mussel <i>Mytilusedulis</i> : ecology, physiology, genetics and aquaculture, by E. Gosling 1992 (3) Scallops: Biology, ecology, and aquaculture. Eds SE Shumway and GJ Parsons 2006 (new edition in preparation) (4) Biology of the hard clam. Eds JN Kraeuter and M Castagna 2001 (5) Shellfish aquaculture and the environment edited by S. Shumway 2011, Wiley-Blackwell

XMS3BU640	Food composition trophic transfer and human nutrition
Lieu d'enseignement	Nantes
Niveau	Master
Semestre	3
Responsable de l'UE	DUMAY JUSTINE
Volume horaire total	TOTAL : 60h Répartition : CM : 30h TD : 0h CI : 0h TP : 30h EAD : 0h
Place de l'enseignement	

UE pré-requise(s)	
Parcours d'études comprenant l'UE	M2 Écosystèmes et Bioproduction Marine, M2 Aquaculture, Environment and Society
Evaluation	
Pondération pour chaque matière	Food composition trophic transfer and human nutrition 100%
Obtention de l'UE	La modalité choisie pour l'évaluation des compétences est l'ECI* (Evaluation Continue Intégrale). Elle comprendra des écrits et/ou des oraux et/ou des épreuves pratiques, en présentiel et/ou distanciel. Les modalités précises d'évaluation de l'UE seront communiquées aux étudiants en début de semestre. S'il y a des modifications en cours de semestre, celles-ci seront transmises aux étudiants au moins 2 semaines avant l'évaluation concernée
Programme	
Objectifs (résultats d'apprentissage)	The student will be expected to demonstrate specific critical knowledge, detailed understanding and practical application of: 1. the latest research in shellfish feeding and nutrition 2. conceptual approaches to determining nutritional requirements and the use of performance indicators 3. the processes involved in how to compare and evaluate feed sources 4. the skills necessary to deepen understanding of specific aspects of feeding/nutrition
Contenu	This module will enable students to gain an extensive and detailed knowledge of the main features, techniques and latest research concerning shellfish feeding and nutrition. It will enable students to gain experience in the principal techniques used in the study and interpretation of feeding and nutrition and allow them to critically review, consolidate and extend knowledge on particular aspects of feeding and nutrition in both shellfish and humans, with particular emphasis on trophic transfer from marine sources.
Méthodes d'enseignement	Teaching methods: • Transmissive: advanced-level classes • Interactive: discussions and seminars • Demonstrative: practical techniques
Langue d'enseignement	Anglais
Bibliographie	

XMS3BU730	Food Composition, Trophic Transfer and Human Nutrition Practical ACES
Lieu d'enseignement	Nantes
Niveau	Master
Semestre	3
Responsable de l'UE	DUMAY JUSTINE
Volume horaire total	TOTAL : 30h Répartition : CM : 0h TD : 0h CI : 0h TP : 30h EAD : 0h
Place de l'enseignement	
UE pré-requise(s)	
Parcours d'études comprenant l'UE	M2 Aquaculture, Environment and Society
Evaluation	
Pondération pour chaque matière	Food Composition, Trophic Transfer and Human Nutrition Practical ACES 100%
Obtention de l'UE	La modalité choisie pour l'évaluation des compétences est l'ECI* (Evaluation Continue Intégrale). Elle comprendra des écrits et/ou des oraux et/ou des épreuves pratiques, en présentiel et/ou distanciel. Les modalités précises d'évaluation de l'UE seront communiquées aux étudiants en début de semestre. S'il y a des modifications en cours de semestre, celles-ci seront transmises aux étudiants au moins 2 semaines avant l'évaluation concernée.
Programme	

Objectifs (résultats d'apprentissage)	<p>The student will be expected to demonstrate specific critical knowledge, detailed understanding and practical application of:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. the latest research in shellfish feeding and nutrition 2. conceptual approaches to determining nutritional requirements and the use of performance indicators 3. the processes involved in how to compare and evaluate feed sources 4. the skills necessary to deepen understanding of specific aspects of feeding/nutrition
Contenu	<p>This module will enable students to gain an extensive and detailed knowledge of the main features, techniques and latest research concerning shellfish feeding and nutrition. It will enable students to gain experience in the principal techniques used in the study and interpretation of feeding and nutrition and allow them to critically review, consolidate and extend knowledge on particular aspects of feeding and nutrition in both shellfish and humans, with particular emphasis on trophic transfer from marine sources.</p>
Méthodes d'enseignement	
Langue d'enseignement	Anglais
Bibliographie	

XMS3BU740	Refinement and development of marine natural products
Lieu d'enseignement	Nantes
Niveau	Master
Semestre	3
Responsable de l'UE	COUZINET-MOSSION AURELIE
Volume horaire total	TOTAL : 30h Répartition : CM : 30h TD : 0h CI : 0h TP : 0h EAD : 0h
Place de l'enseignement	
UE pré-requise(s)	
Parcours d'études comprenant l'UE	M2 Aquaculture, Environment and Society
Evaluation	
Pondération pour chaque matière	Refinement and development of marine natural products 100%
Obtention de l'UE	<p>La modalité choisie pour l'évaluation des compétences est l'ECI* (Evaluation Continue Intégrale). Elle comprendra des écrits et/ou des oraux et/ou des épreuves pratiques, en présentiel et/ou distanciel.</p> <p>Les modalités précises d'évaluation de l'UE seront communiquées aux étudiants en début de semestre. S'il y a des modifications en cours de semestre, celles-ci seront transmises aux étudiants au moins 2 semaines avant l'évaluation concernée.</p>
Programme	
Objectifs (résultats d'apprentissage)	<p>A l'issue de l'enseignement, les étudiants doivent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - connaître les marchés de valorisation des produits naturels marins, quelque soit leur classe chimique - savoir connaître et reconnaître les classes chimiques d'intérêt - pouvoir comprendre les objectifs, stratégies et écueils industriels du développement des processus de valorisation des produits naturels marins - connaître globalement les principales méthodologies et techniques employées pour l'extraction, la purification et l'analyse de molécules naturelles isolées d'organismes marins - pouvoir discuter de l'opportunité des méthodes envisageables pour la production renouvelable et éco-responsable de molécules à haute valeur ajoutée

Contenu	Cette UE est dédiée à l'apprentissage de connaissances sur la valorisation des produits naturels marins dans les domaines industriels de l'agro-alimentaire, de la cosmétique et de la santé. Sont abordés les marchés des molécules marines (dont marchés de niches), les classes de molécules actuellement valorisées et/ou en développement (protéines, pigments, lipides, polysaccharides, métabolites secondaires), les organismes dont ils sont tirés, et les moyens employés ou envisageables de les produire (extraction après collecte ou (aqua)culture, hémisynthèse, synthèse, biotechnologies). Un focus est réalisé en particulier sur les principaux points d'achoppement dans le développement des produits naturels marins. Les méthodologies extractives et chromatographiques d'obtention d'extraits et de molécules purifiées sont présentées, ainsi que les techniques d'analyse structurale permettant de déterminer ou de s'assurer de l'identité d'une molécule, et les méthodologies d'analyse dérégulative et métabolomique.
Méthodes d'enseignement	L'enseignement comprend des cours magistraux en présentiel. L'ensemble des documents et supports de cours sont mis à disposition à des étudiants, sous format électronique et avant chaque enseignement.
Langue d'enseignement	Anglais
Bibliographie	Kornprobst JM (2014) - Encyclopedia of marine natural products Ed 2. Wiley Blackwell Turchini GM, Ng WK, and Tocher DR (2010) Fish Oil Replacement and Alternative Lipid Sources in Aquaculture Feeds. CRC Press Dewick PM (2009) Medicinal Natural Products - A biosynthetic approach. Wiley Yada R.Y (2004) Proteins in food processing. Woodhead Publishing. Bergé JP (2008) Added Value to fisheries waste. Transworld research network. Critchley T.A, Ohno M (1998). Seaweed resources of the world. Japan International Cooperation Agency La Barre S., Kornprobst J.M. (2014). Outstanding marine molecules - Chemistry, Biology, Analysis. Wiley Blackwell

XMS3BU750	Refinement and Development of Marine Natural Products - practical
Lieu d'enseignement	Nantes
Niveau	Master
Semestre	3
Responsable de l'UE	COUZINET-MOSSION AURELIE
Volume horaire total	TOTAL : 60h Répartition : CM : 0h TD : 0h CI : 0h TP : 60h EAD : 0h
Place de l'enseignement	
UE pré-requise(s)	
Parcours d'études comprenant l'UE	M2 Aquaculture, Environment and Society
Evaluation	
Pondération pour chaque matière	Refinement and Development of Marine Natural Products - practical 100%
Obtention de l'UE	La modalité choisie pour l'évaluation des compétences est l'ECI* (Evaluation Continue Intégrale). Elle comprendra des écrits et/ou des oraux et/ou des épreuves pratiques, en présentiel et/ou distanciel. Les modalités précises d'évaluation de l'UE seront communiquées aux étudiants en début de semestre. S'il y a des modifications en cours de semestre, celles-ci seront transmises aux étudiants au moins 2 semaines avant l'évaluation concernée.
Programme	

Objectifs (résultats d'apprentissage)	<p>A l'issue de ces enseignements pratiques, l'étudiant doit:</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir appréhender un questionnement scientifique en chimie et biochimie des produits naturels en vue de leur valorisation - savoir intégrer des modalités techniques dans une problématique pour l'obtention et la caractérisation de substances naturelles purifiées - pouvoir proposer des solutions méthodologiques adaptées à un échantillon biologique pour la purification et l'analyse de produits naturels - savoir choisir les techniques chimiques et analytiques adaptées aux classes de molécules marines - savoir analyser et interpréter les données expérimentales pour répondre à la question scientifique originelle - pouvoir envisager une valorisation pour les produits naturels marins abordés
Contenu	<p>Cette UE a pour objectif principal de mettre en lumière les acquis du l'UE théorique correspondant, en apportant une base expérimentale et des développements méthodologiques pour la connaissance des moyens d'extraction, purification, caractérisation structurale et valorisation des produits naturels marins. Les travaux pratiques de terrain et de laboratoire vont des prélèvements d'organismes en milieu naturel et cultures de microorganismes marins aux analyses déréplicatives et structurales d'extraits de ces organismes et de molécules purifiées. Cela est réalisé dans un contexte de recherche réelle et se concrétise <i>in fine</i> par la rédaction d'un rapport scientifique argumenté. Des visites de sites industriels de R&D dédiés à la transformation/valorisation de produits de la mer (cosmétologie, agro-alimentaire et santé) élargissent la formation au monde socio-économique.</p>
Méthodes d'enseignement	<p>Les enseignements consistent en :</p> <ul style="list-style-type: none"> - travaux pratiques en présentiel, sur le terrain (prélèvements) et en laboratoire, après préparation des expérimentations par mise en situation bibliographique. - apprentissage à la rédaction de rapport d'état d'avancement de travaux et conclusions - visite de site(s) industriels
Langue d'enseignement	Anglais
Bibliographie	

XMS4GU010	Stage
Lieu d'enseignement	
Niveau	Master
Semestre	4
Responsable de l'UE	TOBIE GABRIEL
Volume horaire total	TOTAL : 0h Répartition : CM : 0h TD : 0h CI : 0h TP : 0h EAD : 0h
Place de l'enseignement	
UE pré-requis(s)	
Parcours d'études comprenant l'UE	M2 Cartographie et Gestion de l'Environnement, M2 Écosystèmes et Bioproduction Marine, M2 Aquaculture, Environment and Society
Evaluation	
Pondération pour chaque matière	Stage 100%
Obtention de l'UE	L'évaluation comprendra une partie écrite et/ou orale et/ou pratique. Il n'y a pas de seconde session pour les stages. Il n'y a pas de DA pour les stages.
Programme	
Objectifs (résultats d'apprentissage)	<ul style="list-style-type: none"> - Acquérir, traiter, analyser et interpréter des données scientifiques et techniques - Définir ou s'insérer dans un projet en milieu professionnel - Réaliser et présenter un projet en milieu professionnel - Remobiliser ses connaissances théoriques dans un contexte professionnel complexe - Replacer son travail dans un contexte scientifique, technique, industriel, économique ou sociétal - Faire des présentations écrites et orales efficaces en contexte professionnel - Travailler en autonomie et en équipe - Appliquer concrètement les techniques de recherche d'emploi - S'insérer dans les réseaux professionnels

Contenu	<p>Le but du stage est d'initier l'étudiant à la vie professionnelle dans l'industrie, dans l'administration et/ou dans la recherche. Ce stage peut être effectué dans tout établissement (privé ou public) dont le domaine d'activité est lié à l'Aménagement, à l'Environnement, à l'Écologie, aux Sciences de la Vie, aux Sciences de la Terre ou à la Planétologie : laboratoires de recherche de l'université de Nantes ou d'autres universités, entreprises privées ou organismes publics. Le stage peut être effectué en France ou à l'étranger. Les travaux effectués au cours du stage sont présentés dans un rapport, soutenu oralement devant un jury dont la composition est définie par l'équipe pédagogique du Master.</p> <p>Le stage doit avoir une durée de 5 mois au minimum et de 6 mois au maximum. Si le stage a lieu en France, le stagiaire bénéficie obligatoirement d'une gratification, que le stage ait lieu en entreprise ou en laboratoire de recherche, conformément au décret du 21 juillet 2009.</p> <p>Le stage fait l'objet d'une convention entre l'Université, le stagiaire et l'organisme d'accueil, dans laquelle sont indiqués en particulier le sujet du stage, le nom de l'encadrant professionnel et celui du de l'enseignant-référent universitaire. L'encadrant professionnel pilote les travaux du stagiaire. L'enseignant-référent a pour fonction de s'assurer du bon déroulement du stage en guidant l'étudiant dans ses différentes démarches, depuis la rédaction de la convention de stage jusqu'à la soutenance.</p> <p>La recherche du stage incombe à l'étudiant, qui doit faire valider son projet de stage par le responsable de son parcours de Master avant la signature de la convention de stage.</p>
Méthodes d'enseignement	
Langue d'enseignement	Français
Bibliographie	

Dernière modification par BRUNO COGNIE, le 2024-08-05 14:02:59