

Licence Sciences de la Vie

Parcours Sciences du Végétal et de l'Aliment

La Licence mention Sciences de la Vie de la Faculté des Sciences et des Techniques vous propose cinq parcours dont Sciences du Végétal et de l'Aliment (SVA). Vous pouvez choisir ce parcours si vous vous intéressez particulièrement à la physiologie et pathologie végétales, à la nutrition humaine et à l'agroalimentaire. La trajectoire de formation du parcours SVA est la suivante :

- L1 et L2 : parcours Sciences de la Vie (SV)
- L3 : parcours Sciences du Végétal et de l'Aliment (SVA)

Votre programme

Vous suivrez 1500 heures de cours (présentiel) sur les trois années de votre licence Sciences de la Vie, sous forme de Cours Magistraux (CM), Travaux dirigés (TD) et Travaux pratiques (TP). Les TP représentent environ 25% des heures de formation de votre parcours. Vous aurez également 10% d'activités à distance. Au terme de votre licence, vous aurez acquis 180 ECTS (30 ECTS par semestre).

La spécialisation du parcours SVA intervient essentiellement à partir de la 3ème année de Licence (L3) avec des modules disciplinaires qui sont propres à ce parcours (voir modules en gras sur le programme de L3 - au verso).

Licence 1

1^{er} semestre - 240h

- Anglais Général
- Méthodologie du Travail Universitaire et Outils Numériques
- Biologie Cellulaire
- Biologie des Organismes 1
- Chimie : atome, liaison, molécule
- Sciences de la Terre
- Initiation informatique pour BGC
- Mathématiques et Physique pour BGC
- UE Libre (stage conseillé...)

2nd semestre - 250h

- Biochimie structurale et interactions moléculaires
- Mécanisme de l'évolution et génétique formelle
- Introduction à l'écologie
- Biologie des organismes 2
- Introduction à la physiologie animale et végétale
- Chimie générale pour les Sciences de la Vie
- Planète SV
- Physique appliquée 2
- Anglais Général Projet
- Histoire des Sciences, au choix : HST : Matière et énergie / HST : Savoir-faire et innovation / HST : Styles raisonnements scientifiques
- UE Libre (stage conseillé...)

Licence 2

1^{er} semestre - 270h

- Professionnalisation - Bonnes Pratiques de Laboratoire
- Photosynthèse et développement des plantes
- Microbiologie Générale
- Biologie Moléculaire 1
- Anglais scientifique général
- Physiologie : grandes fonctions animales et humaines
- Biochimie 2 Enzymologie-Métabolisme
- Les bases de la chimie organique descriptive
- Métiers SV - Projet Professionnel
- UE Libre (stage conseillé...)

2nd semestre - 270h

- Informatique pour les sciences de la vie
- Biologie Cellulaire 2 et Immunologie 1
- Pharmacologie et médicaments
- Signalisation Cellulaire
- Anglais Scientifique Projet
- Biochimie analytique et Biologie Moléculaire pour les Biotechnologies
- 2 UE à choisir : Biologie Cellulaire & Moléculaire du Développement / Neurophysiologie : comment les neurones font sens ? / Agronomie, Alimentation et Santé
- Unité d'Enseignement de Découverte
- UE Libre (stage conseillé...)

Licence 3

1^{er} semestre - 240h

- **Nutrition Plante & Santé**
- **Biologie Moléculaire 2 : Régulation de l'expression des gènes**
- **Plateaux techniques 1 : Méthodologie cellulaire et moléculaire**
- **Biomolécules et leurs fonctions**
- **Anglais pour la communication scientifique (SV)**
- **Biologie Cellulaire 3 Immunologie 2**
- **Ouverture professionnelle SV**
- **UE Libre (stage conseillé...)**

2nd semestre - 230h

- **Interactions Plante - Environnement**
- **Plateau Tech. Sciences du Végétal et de l'Aliment**
- **Sciences des Aliments**
- **Analyses expérimentales et outils bioinformatiques**
- **Anglais professionnel SV**
- **UE au choix : Biotechnologies / Stage en laboratoire ou en entreprise / Biotechnologie Enzymatique**
- **UE Libre (stage conseillé...)**

Vos compétences

Vous posséderez le socle de compétences communes à la mention Sciences la Vie (élaborer une stratégie expérimentale répondant à une problématique biologique, mettre en place une stratégie d'analyse, percevoir les limites déontologiques et éthiques de l'expérimentation en biologie, communiquer des données scientifiques, etc.), complété par des compétences disciplinaires :

- vous maîtriserez les mécanismes de fonctionnement, de contrôle et de régulation des grandes fonctions des plantes ; les connaissances fondamentales en biochimie des aliments et nutrition ;
- vous vous approprierez les technologies de base dans les domaines de la biologie cellulaire, physiologie végétale et sciences de l'aliment, pour mettre en œuvre des protocoles scientifiques adaptés.



Vos débouchés

Après un parcours Sciences du végétal et de l'aliment

A l'issue de votre parcours, vous pourrez poursuivre vos études en Master (accès sélectif) particulièrement en Masters Biologie Végétale ou Nutrition et Sciences des Aliments, proposés à Nantes ou dans le Grand Ouest.

Si vous avez suivi la mineure SVA - Enseigner à l'école Primaire (EEP) vous pouvez poursuivre vos études en Master MEEF (métiers de l'enseignement, de l'éducation et de la formation) 1er degré afin de devenir professeur des écoles.

Vos modalités d'accès

L1 : l'admission en première année de licence est gérée par Parcoursup (pour les bacheliers) ou après une réorientation.

L2 / L3 : accès par transfert ou validation d'acquis.

En savoir plus sur toutes les modalités d'accès en licence : www.univ-nantes.fr/s-inscrire/



Votre contact

Philippe SIMIER

Responsable du parcours de L3 SVA
philippe.simier@univ-nantes.fr



Consultez le programme détaillé :
www.univ-nantes.fr/licence/sciences-de-la-vie
(ECTS, vol. horaires, types de cours, modalités de contrôle des connaissances...)

univ-nantes.fr/sciences