

Information générale

Objectifs	<p><i>L'objectif de ce parcours est de former des chercheurs ou des cadres qui évolueront en entreprise dans un service de R&D ou dans un laboratoire pour conduire des projets de développement d'aliment-santé et aborder de façon critique les grands dossiers des relations nutrition-santé sur la base du fonctionnement intégré de l'organisme. Pour atteindre cet objectif, ce parcours de master développe des enseignements en physiologie, physiopathologie de la nutrition et en nutrition préventive. Ce parcours permet également une poursuite en thèse afin d'intégrer les organismes de recherche (EPST, Ifremer et universités) à un niveau ingénieur ou chercheur.</i></p> <p><i>Acquérir des connaissances solides en nutrition qui permettent aux étudiants d'aborder de façon critique les grands dossiers des relations nutrition-santé actuellement développés. Savoir développer ou conseiller un aliment santé préventif ou spécifique pour une pathologie donnée Savoir développer un aliment ciblé pour une situation physiologique donnée. Connaître les besoins en nouveaux ingrédients de l'industrie des aliments santé. Savoir définir une stratégie de développement et les études à réaliser en fonction des allégations ciblées. Connaître les éléments constitutifs des différents dossiers d'autorisation de mise sur le marché d'un aliment-santé.</i></p>
Responsable(s)	OUGUERRAM KHADIJA
Mention(s) incluant ce parcours	master Nutrition et sciences des aliments
Lieu d'enseignement	
Langues / mobilité internationale	
Stage / alternance	
Poursuite d'études / débouchés	
Autres renseignements	
Conditions d'obtention de l'année	<p>Les évaluations se feront sous forme de contrôles continus, de soutenance de rapports bibliographiques, de stage et d'études de cas.</p> <p>L'année est validée si la partie théorique (1er semestre) est validée en première ou deuxième session (moyenne supérieure ou égale à 10/20) et si l'UE correspondant au stage (2ème semestre) est également validée avec une note supérieure ou égale à 10/20.</p>

Programme

1 ^{er} SEMESTRE	Code	ECTS	CM	CI	TD	TP	Distanciel	Total
Groupe d'UE : NH-DAS (26 ECTS)								
Réglementation du développement des aliments santé	X3NH010	2	27	0	0	0	3	30
Ingrédients fonctionnels (IF)	X3NH020	2	36	0	0	0	4	40
Méthodologies en Nutrition et sciences des aliments	X3NC010	6	55	0	0	0	5	60
Modélisation statistique	X3NCONI	2	15	0	0	0	0	15
Journées thématiques en Nutrition	X3NH040	9	0	60	0	0	10	70
Sécurité des aliments et Nutrition préventive	X3NC020	2	24	0	0	0	0	24
Anglais pour la communication scientifique	X3NC030	1	0	0	0	0	10	10
Management à Visée Innovante et Entrepreneuriale	X1LI010	2	18	0	0	0	7	25
Groupe d'UE : UE au choix : Travail préparatoire au stage (4 ECTS)								
Travail préparatoire au stage (NH)	X3NH03N	4	0	0	0	0	0	0
Travail préparatoire au stage (DAS)	X3NH03D	4	0	0	20	0	0	20
	Total	30					39.00	294.00

2 ^{ème} SEMESTRE	Code	ECTS	CM	CI	TD	TP	Distanciel	Total
Groupe d'UE : NH-DAS (30 ECTS)								
Stage en entreprise ou en recherche	X4NH010	30	0	0	0	0	0	0
	Total	30					0.00	0.00

Modalités d'évaluation

Mention Master 2ème année

Parcours : M2 Nutrition humaine-Développement des Aliments Santé (NH-DAS)

Année universitaire 2022-2023

Responsable(s) : OUGUERRAM KHADIJA

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	écrit	prat.	oral	écrit	prat.	oral	durée		
Groupe d'UE : NH-DAS																				
3	X3NH010	Réglementation du développement des aliments santé	N	obligatoire	2										2				2	2
3	X3NH020	Ingrédients fonctionnels (IF)	N	obligatoire	2										2				2	2
3	X3NC010	Méthodologies en Nutrition et sciences des aliments	N	obligatoire	6										6				6	6
3	X3NCONI	Modélisation statistique	N	obligatoire	2										2				2	2
3	X3NH040	Journées thématiques en Nutrition	N	obligatoire	6.75		2.25								6.75		2.25		9	9
3	X3NC020	Sécurité des aliments et Nutrition préventive	N	obligatoire	2										2				2	2
3	X3NC030	Anglais pour la communication scientifique	N	obligatoire	0.5		0.5										1		1	1
1	X1LI010	Management à Visée Innovante et Entrepreneuriale	N	obligatoire	1		1								2				2	2
Groupe d'UE : UE au choix : Travail préparatoire au stage																				
3	X3NH03N	Travail préparatoire au stage (NH)	N	optionnelle	4										2		2		4	4
3	X3NH03D	Travail préparatoire au stage (DAS)	N	optionnelle	2		2					2		2					4	4
Groupe d'UE : NH-DAS																				
4	X4NH010	Stage en entreprise ou en recherche	N	obligatoire	12	12	6					12	12	6					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 : NH-DAS																					
3	X3NH010	Réglementation du développement des aliments santé	N	obligatoire				2							2				2	2	
3	X3NH020	Ingrédients fonctionnels (IF)	N	obligatoire				2							2				2	2	
3	X3NC010	Méthodologies en Nutrition et sciences des aliments	N	obligatoire				6							6				6	6	
3	X3NCONI	Modélisation statistique	N	obligatoire				2							2				2	2	
3	X3NH040	Journées thématiques en Nutrition	N	obligatoire				6.75		2.25					6.75		2.25		9	9	
3	X3NC020	Sécurité des aliments et Nutrition préventive	N	obligatoire				2							2				2	2	
3	X3NC030	Anglais pour la communication scientifique	N	obligatoire				0.5		0.5							1		1	1	
1	X1LI010	Management à Visée Innovante et Entrepreneuriale	N	obligatoire				1		1					2				2	2	
Groupe d'UE : UE au choix : Travail préparatoire au stage																					
3	X3NH03N	Travail préparatoire au stage (NH)	N	optionnelle				2		2					2		2		4	4	
3	X3NH03D	Travail préparatoire au stage (DAS)	N	optionnelle	2		2						2		2				4	4	
Groupe d'UE : NH-DAS																					
4	X4NH010	Stage en entreprise ou en recherche	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

X3NH010	Réglementation du développement des aliments santé
Lieu d'enseignement	Iquabian (Site de la Géraudière)
Niveau	Master
Semestre	3
Responsable de l'UE	BARD JEAN-MARIE
Volume horaire total	TOTAL : 30h Répartition : CM : 27h TD : 0h CI : 0h TP : 0h EAD : 3h
Place de l'enseignement	
UE pré-requise(s)	
Parcours d'études comprenant l'UE	M2 Nutrition humaine-Développement des Aliments Santé (NH-DAS)
Evaluation	
Pondération pour chaque matière	Réglementation du développement des aliments santé 100%
Obtention de l'UE	
Programme	
Objectifs (résultats d'apprentissage)	<i>A l'issue de cet enseignement, l'étudiant devra être capable de :</i> - Comprendre les textes législatifs encadrant les activités de recherche pré-clinique et les connaître - Comprendre les textes législatifs encadrant les activités de recherche clinique et les connaître - Comprendre les textes législatifs encadrant les activités de commercialisation et de présentation des aliments fonctionnels et de santé
Contenu	Réglementation de la recherche pré-clinique et de la recherche clinique, Réglementation des aliments santé et allégations Consitution du dossier de demande d'allégation Choix des biomarqueurs
Méthodes d'enseignement	
Langue d'enseignement	Français
Bibliographie	

X3NH020	Ingrédients fonctionnels (IF)
Lieu d'enseignement	Iquabian (Site de la Géraudière)
Niveau	Master
Semestre	3
Responsable de l'UE	OUGUERRAM KHADIJA NAZIH EL-HASSANE
Volume horaire total	TOTAL : 40h Répartition : CM : 36h TD : 0h CI : 0h TP : 0h EAD : 4h
Place de l'enseignement	
UE pré-requise(s)	UE Analyses Physicochimiques
Parcours d'études comprenant l'UE	M2 Nutrition humaine-Développement des Aliments Santé (NH-DAS)
Evaluation	
Pondération pour chaque matière	Ingrédients fonctionnels (IF) 100%
Obtention de l'UE	

Programme	
Objectifs (résultats d'apprentissage)	<p>A l'issue de cet enseignement, l'étudiant devra être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • connaître et comprendre le rôle des phytonutriments, des molécules bioactives et du microbiote sur la santé humaine • connaître les mécanismes d'action des phytonutriments, des molécules bioactives et du microbiote • connaître les bénéfices et risques potentiels de utilisation des phytonutriments, des molécules bioactives et du microbiote.
Contenu	Régulation des gènes par les nutriments, les phytonutriments et pathologies (inflammation, cancer etc...), rôle de la flore dans la santé et importance de la manipulation du microbiote, plantes utilisées pour leurs propriétés fonctionnelles.
Méthodes d'enseignement	
Langue d'enseignement	Français
Bibliographie	

X3NC010	Méthodologies en Nutrition et sciences des aliments
Lieu d'enseignement	
Niveau	Master
Semestre	3
Responsable de l'UE	OUGUERRAM KHADIJA DE-LAMBALLERIE MARIE
Volume horaire total	TOTAL : 60h Répartition : CM : 55h TD : 0h CI : 0h TP : 0h EAD : 5h
Place de l'enseignement	
UE pré-requis(s)	
Parcours d'études comprenant l'UE	M2 Nutrition humaine-Développement des Aliments Santé (NH-DAS), M2 Sciences des aliments
Evaluation	
Pondération pour chaque matière	Méthodologies en Nutrition et sciences des aliments 100%
Obtention de l'UE	
Programme	
Objectifs (résultats d'apprentissage)	<p>A l'issue de cet enseignement, l'étudiant devra être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • connaître les outils et méthodes très généraux ou plus spécialisés utilisées dans la recherche dans le domaine de la Nutrition et de la science des aliments. Ces méthodes vont des approches omiques permettant aux étudiants d'avoir une vision globale à des approches expérimentales appliquées à la cellule, au modèle animale ou à l'homme et la connaissance de la réglementation en préclinique et clinique. • connaître les méthodologies employées en sciences humaines en particulier en sociologie nécessaire pour comprendre le comportement du consommateur, un des déterminants important dans le choix des aliments consommés par une personne et donc en lien direct avec sa nutrition.

Contenu	<p>Ce module est constitué de deux sous modules : éthodes d'environnement de la recherche et méthodes d'investigation. Le premier a pour objectif de former les étudiants à élaborer et argumenter la construction de leur projet en recherche ou en entreprise en utilisant un mind-map. Le deuxième présentera de manière exhaustive les différentes méthodes d'investigation utilisées en recherche ou en entreprise :</p> <p>Méthodes d'investigations :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ateliers : Spectrométrie de masse et application en Nutrition et détection des risques alimentaires; RMN et application en Nutrition; Stratégies d'étude du métabolome - Constitutions de bio-banque - Méthodes d'études dynamique des métabolismes - Les méthodes isotopiques - Stratégies d'étude du génome - Stratégies d'étude du protéome - Stratégies d'étude du lipidome - Méthodes d'analyse du comportement alimentaire - Analyse sensorielle de la perception des aliments - Typologie des consommateurs, Perception du risque. Méthodes d'étude sociologique - Méthodes d'exploration en microbiologie Les modèles animaux et cellulaires, exemples d'application - Modèles animaux et préclinique - Modèles animaux et évaluation de la toxicité - Galénique des compléments alimentaires - Méthodes d'analyse des facteurs de risque de pathologies chroniques
Méthodes d'enseignement	Cette UE se fera en présentiel avec présentation des vidéo expliquant les méthodologies et sous forme d'ateliers
Langue d'enseignement	Français
Bibliographie	

X3NCONI	Modélisation statistique
Lieu d'enseignement	Iquabian (Site de la Géraudière)
Niveau	Master
Semestre	3
Responsable de l'UE	
Volume horaire total	TOTAL : 15h Répartition : CM : 15h TD : 0h CI : 0h TP : 0h EAD : 0h
Place de l'enseignement	
UE pré-requise(s)	
Parcours d'études comprenant l'UE	M2 Nutrition humaine-Développement des Aliments Santé (NH-DAS), M2 Sciences des aliments
Evaluation	
Pondération pour chaque matière	Modélisation statistique 100%
Obtention de l'UE	
Programme	
Objectifs (résultats d'apprentissage)	<p><i>A l'issue de cet enseignement, l'étudiant sera capable :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>de réfléchir et choisir une stratégie expérimentale pour l'étude d'un phénomène multifactoriel et d'en interpréter les résultats,</i> • <i>de déterminer et mettre en œuvre les méthodes d'analyses de données épidémiologiques et d'en confronter les résultats aux publications scientifiques.</i>
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Eléments de planification expérimentale : outils de screening et méthodologie de surface de réponse - Modèle linéaire : compléments sur l'analyse de la variance et les techniques de régression linéaire. - Statistique pour l'épidémiologie descriptive et analytique : modèles linéaires généralisés (régression logistique, modèles multivariés) - Mise en œuvre informatique sur des cas d'études.
Méthodes d'enseignement	

Langue d'enseignement	Français
Bibliographie	

X3NH040	Journées thématiques en Nutrition
Lieu d'enseignement	université de Nantes
Niveau	Master
Semestre	3
Responsable de l'UE	OUGUERRAM KHADIJA NAZIH EL-HASSANE
Volume horaire total	TOTAL : 70h Répartition : CM : 0h TD : 0h CI : 60h TP : 0h EAD : 10h
Place de l'enseignement	
UE pré-requis(s)	Toutes les UE de M1 Nutrition et les UE du M2 NH-DAS
Parcours d'études comprenant l'UE	M2 Nutrition humaine-Développement des Aliments Santé (NH-DAS)
Evaluation	
Pondération pour chaque matière	Journées thématiques en Nutrition 100%
Obtention de l'UE	
Programme	
Objectifs (résultats d'apprentissage)	<p><i>A l'issue de cet enseignement, l'étudiant devra être capable de :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Intégrer l'importance de la recherche translationnelle à savoir aller de la recherche préclinique à la recherche clinique et éventuellement retourner à la recherche fondamentale</i> • <i>Intégrera les différentes questions posées par un chercheur lors de l'élaboration d'un projet de recherche</i> • <i>Connaître toutes les thématiques de recherche en nutrition et intégrer les difficultés limites de chaque thématique</i> • <i>intégrer l'ensemble des disciplines transversales nécessaires (comme la sociologie, l'ethno-nutrition...) à la compréhension d'un problème complexe en nutrition</i> • <i>prendre le rôle d'investigateur et donc mimer le rôle d'un chercheur en réfléchissant aux différentes étapes permettant la réalisation d'une étude en mesure d'apporter des réponses sur une situation nutritionnelle (étude des mécanismes impliqués ou effet d'un nutriment sur une pathologie donnée...)</i>
Contenu	<p>De traiter les thématiques spécialisées en recherche dans le domaine de la Nutrition appliquée à la santé. Les thématiques couvrant toutes les pathologies en lien avec la nutrition et qui sont étudiés par les équipes du centre de recherche en nutrition humaine (Diabète, obésité, maladies cardiovasculaires, dyslipidémies, cancer, maladies neurodégénératives). Chaque journée sera organisée sous forme d'un mini colloque et sera sous la responsabilité de deux chercheurs qui animeront une thématique en rapport avec leur thématique de recherche.</p> <p>Avant chaque journée thématique, l'étudiant analysera une revue scientifique la plus récente dans le domaine et préparera des questions à discuter sous forme de table ronde avec chaque intervenant.</p>
Méthodes d'enseignement	
Langue d'enseignement	Français
Bibliographie	

X3NC020	Sécurité des aliments et Nutrition préventive
Lieu d'enseignement	Iquabian (Site de la Géraudière)
Niveau	Master
Semestre	3

Responsable de l'UE	OUGUERRAM KHADIJA
Volume horaire total	TOTAL : 24h Répartition : CM : 24h TD : 0h CI : 0h TP : 0h EAD : 0h
Place de l'enseignement	
UE pré-requis(s)	
Parcours d'études comprenant l'UE	M2 Nutrition humaine-Développement des Aliments Santé (NH-DAS),M2 Sciences des aliments
Evaluation	
Pondération pour chaque matière	Sécurité des aliments et Nutrition préventive 100%
Obtention de l'UE	
Programme	
Objectifs (résultats d'apprentissage)	A l'issue de cet enseignement, l'étudiant devra être capable de : <ul style="list-style-type: none"> • connaître l'impact de la technologie sur les principaux aliments pris comme exemple dans cette UE • prévoir et analyser l'impact des différents process sur la qualité nutritionnelle d'un aliment •
Contenu	
Méthodes d'enseignement	
Langue d'enseignement	Français
Bibliographie	

X3NC030	Anglais pour la communication scientifique
Lieu d'enseignement	
Niveau	Master
Semestre	3
Responsable de l'UE	KERVISION SYLVIE
Volume horaire total	TOTAL : 10h Répartition : CM : 0h TD : 0h CI : 0h TP : 0h EAD : 10h
Place de l'enseignement	
UE pré-requis(s)	
Parcours d'études comprenant l'UE	M2 Nutrition humaine-Développement des Aliments Santé (NH-DAS),M2 Sciences des aliments
Evaluation	
Pondération pour chaque matière	Anglais pour la communication scientifique 100%
Obtention de l'UE	
Programme	
Objectifs (résultats d'apprentissage)	Au terme du module 'English for Scientific Communication' les étudiants devront être capables de : <ul style="list-style-type: none"> • Consulter efficacement et évaluer une publication scientifique dans leur domaine de spécialité • Concevoir et tenir à jour une banque lexicale des verbes et expressions utiles lors de la rédaction d'une publication scientifique • S'être familiarisés avec des situations linguistiques courantes en recherche : traduction, rédaction d'abstracts et d'articles, peer-reviewing, présentation orale • Communiquer efficacement à l'écrit comme à l'oral dans un contexte scientifique et institutionnel
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> • Articles et publications de recherche • Anglais technique (recherche) • Traduction et édition d'articles
Méthodes d'enseignement	

Langue d'enseignement	Anglais
Bibliographie	Glasman-Deal, Hilary. <i>Science Research Writing for Non-Native Speakers of English</i> . Imperial College Press, 2009. Goodson, Patricia. <i>Becoming an Academic Writer. 50 Exercises for Paced, Productive, and Powerful Writing</i> . Sage Publications, 2012. Wallwork, Adrian. <i>English for Writing Research Papers</i> . Springer US, 2011.

X1L1010	Management à Visée Innovante et Entrepreneuriale
Lieu d'enseignement	UFR des Sciences et des Techniques
Niveau	Master
Semestre	1
Responsable de l'UE	GODARD OLIVIER
Volume horaire total	TOTAL : 25h Répartition : CM : 18h TD : 0h CI : 0h TP : 0h EAD : 7h
Place de l'enseignement	
UE pré-requis(s)	
Parcours d'études comprenant l'UE	M2 Chimie Moléculaire et Thérapeutique (CMT),M2 Ingénierie Statistique (IS),M2 Modélisation, Analyse numérique et Calcul Scientifique (MACS),M2 Mécanique et Fiabilité des Structures,M2 Recherche en Physique Subatomique (RPS),M2 CMI-ICM,M2 CMI-IS,M2 Sciences des aliments,M2 Rayonnements Ionisants et Applications médicales (RIA),M2 CMI-ICM,M1 Sciences Biologiques - Mention BS,M2 Mathématiques Fondamentales et Appliquées - Algèbre et Géométrie (MFA-AG),M2 Mathématiques Fondamentales et Appliquées - Analyse et Probabilités (MFA-AP),M2 Nutrition humaine-Développement des Aliments Santé (NH-DAS),M2 Systèmes Electroniques Embarqués Communicants,M2 Démantèlement et Modélisation Nucléaires (DMN),M2 Analyse, Molécules, Matériaux, Médicaments (A3M) ,M1 Bioinformatique/Biostatistique - Mention BI,M2 Capteurs Intelligents et Qualité des Systèmes Electroniques,M2 CMI-INA,M2 Sciences et techniques aux époques moderne et contemporaine,M1 Architecture Logicielle (ALMA),M1 Optimisation en Recherche Opérationnelle (ORO),M1 Apprentissage et Traitement Automatique de la Langue (ATAL),M1 Data Science (DS) ,M1 Visual Computing (VICO),M1 CMI-OPTIM,M1 Sciences Biologiques - Mention SMPS,M1 Bioinformatique/Biostatistique - Mention BS
Evaluation	
Pondération pour chaque matière	Management à Visée Innovante et Entrepreneuriale 100%
Obtention de l'UE	
Programme	
Objectifs (résultats d'apprentissage)	<i>A l'issue de cet enseignement, l'étudiant devra être capable de :</i> <ul style="list-style-type: none"> • avoir des compétences transversales pour qu'il soit acteur de son avenir professionnel. • maîtriser des outils méthodologiques de management et de gestion de projet de façon pratique. • connaître les outils de base du management d'équipe en les ayant vécu dans son projet • maîtriser des outils de construction de valorisation économique d'un projet innovant • construire un projet valorisable économiquement au sein d'une équipe. • avoir des compétences transversales telles que manager un projet, s'exprimer en public lors de la présentation du projet devant un jury • communiquer à l'écrit selon les règles normalisées de l'entreprise, être en mesure d'identifier les besoins des entreprises en lien avec son projet, être force de proposition dans ses futures fonctions professionnelles.
Contenu	Autour d'une formation de 25 heures et d'un accompagnement spécifique par projet, l'étudiant aura la possibilité d'identifier une thématique ou un projet de recherche pouvant s'inscrire dans une démarche de valorisation économique. Selon un programme de formation reprenant 49 actions pour entreprendre en lien avec l'innovation, l'étudiant bénéficiera d'un accompagnement spécifique en fonction des besoins rencontrés. Les livrables attendus sont un Business Model, un business Plan et un elevator pitch de 10 minutes présentés devant un jury composé de 2 membres universitaires et d'un membre extérieur reconnu pour son expertise. A la suite du concours, un prix annuel sera décerné aux trois meilleurs projets début février de chaque année.
Méthodes d'enseignement	
Langue d'enseignement	Français
Bibliographie	

X3NH03N	Travail préparatoire au stage (NH)
Lieu d'enseignement	Université de Nantes
Niveau	Master
Semestre	3
Responsable de l'UE	OUGUERRAM KHADIJA BARD JEAN-MARIE
Volume horaire total	TOTAL : 0h Répartition : CM : 0h TD : 0h CI : 0h TP : 0h EAD : 0h
Place de l'enseignement	
UE pré-requise(s)	
Parcours d'études comprenant l'UE	M2 Nutrition humaine-Développement des Aliments Santé (NH-DAS)
Evaluation	
Pondération pour chaque matière	Argumentaire bibliographique du stage en recherche (NH) 100%
Obtention de l'UE	
Programme	
Objectifs (résultats d'apprentissage)	<i>A l'issue de cet enseignement, l'étudiant devra être capable de :</i> - bien assoir le contexte en rapport avec son stage de recherche ou en entreprise - définir le ou les objectifs de son stage et les missions qui lui sont confiées spécifiquement - d'argumenter son stage par un choix pertinent de la bibliographie
Contenu	
Méthodes d'enseignement	
Langue d'enseignement	Français
Bibliographie	

X3NH03D	Travail préparatoire au stage (DAS)
Lieu d'enseignement	université de Nantes
Niveau	Master
Semestre	3
Responsable de l'UE	BARD JEAN-MARIE OUGUERRAM KHADIJA
Volume horaire total	TOTAL : 20h Répartition : CM : 0h TD : 20h CI : 0h TP : 0h EAD : 0h
Place de l'enseignement	
UE pré-requise(s)	
Parcours d'études comprenant l'UE	M2 Nutrition humaine-Développement des Aliments Santé (NH-DAS)
Evaluation	
Pondération pour chaque matière	Argumentaire d'un projet de développement d'un aliment santé (DAS) 100%
Obtention de l'UE	
Programme	
Objectifs (résultats d'apprentissage)	
Contenu	

Méthodes d'enseignement	
Langue d'enseignement	Français
Bibliographie	

X4NH010	Stage en entreprise ou en recherche
Lieu d'enseignement	
Niveau	Master
Semestre	4
Responsable de l'UE	
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 Nutrition humaine-Développement des Aliments Santé (NH-DAS)
Evaluation	
Pondération pour chaque matière	Stage en entreprise ou en recherche 100%
Obtention de l'UE	Pas de dispense d'assiduité
Programme	
Objectifs (résultats d'apprentissage)	<p><i>A l'issue de cet enseignement, l'étudiant devra être capable de :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • décrire l'environnement dans lequel il a évolué en donnant des Informations sur l'entreprise ou le laboratoire d'accueil filiales/maison mère, taille, secteur d'activité, environnement concurrentiel...) et le service (taille, positionnement dans l'organigramme, missions...). • décrire les objectifs ou les missions qui lui ont été confiés en les situant dans leur contexte scientifique ou technologique. • décrire clairement le travail de recherche effectué et évaluer les réalisations concrètes • faire une synthèse des travaux de recherche effectués et de décrire ses contributions en identifiant les difficultés rencontrées dans le stage • s'autoévaluer : <ol style="list-style-type: none"> 1. en énumérant les compétences qui lui ont permis de réaliser ses missions (compétences personnelles, scientifiques et techniques) 2. en identifiant ses forces et ses faiblesses dans chaque domaine de compétences.
Contenu	
Méthodes d'enseignement	
Langue d'enseignement	Français
Bibliographie	

Dernière modification par ISABELLE BEAUDET, le 2020-10-01 15:58:13