

DUT Génie Biologique (Quimper)

Option Industries Alimentaires et Biologiques

Objectifs

Former en 2 ans des techniciens supérieurs polyvalents, compétents tant en théorie qu'en pratique. Ces objectifs sont orientés dans les domaines du contrôle de la qualité microbiologique et physio-chimique des aliments et de la conduite et l'optimisation de la production en industrie agroalimentaire.

La formation vise le développement de ces compétences via :

- la consolidation de connaissances scientifiques et techniques grâce à un enseignement théorique facilitant l'évolution des carrières et/ou la poursuite d'études,
- la préparation à l'environnement professionnel par un enseignement pratique et appliqué.

Conditions d'accès

Baccalauréat séries S et STL.

Poursuite d'études

75 à 80% des étudiants choisissent de poursuivre des études après le D.U.T. En fonction des résultats obtenus, ils postulent en licence professionnelle ou en écoles d'ingénieurs. Cette dernière option est le plus souvent choisie par les étudiants d'IAB, le nombre d'écoles dans cette filière étant nettement plus important (INSA, ENSAIA, ENSBANA...).

Des poursuites d'études longues en intégrant une L2 ou une L3 (selon le dossier) sont possibles à l'Université.

Insertion professionnelle

Laboratoires de contrôle des entreprises. Laboratoires de recherche et développement pour les nouveaux produits alimentaires. Agent demaîtrise et d'encadrement dans les services de production des industries agroalimentaires. Les services publics et les instituts de recherche (D.S.V, INRA, CNRS ...).

Infos pratiques

Institut Universitaire de Technologie de Quimper (IUT de Quimper)
à Quimper
Ouvert en stage

Contacts

Responsable pédagogique
POUPON Julien

Programme

1ère année

Semestre 1

Bases scientifiques

- Mathématiques & statistiques
- Physique générale
- Physique appliquée
- Informatique

Formation générale

- Activités de synthèse S1
- Anglais
- Communication 1
- PPP 1
- Projets tutorés 1

Science chimique

- Chimie générale
- Chimie organique & analytique
- Enseignement Adaptation professionnelle

Sciences de la vie

- Biologie & Physiologie 1
- Biologie & Physiologie 2
- Microbiologie Immuno

Sport IAB S1

Semestre 2

Enseignement de détermination

- Génie Industriel
- Génie industriel froido
- Détermination chimie
- Déterm. Microbiologie

Sciences de la vie

- Microbiologie1
- Adaptation locale immunologie
- Biologie physiologie pratique

Sciences biochimiques

- Technique analytique
- Biochimie et Bioénergétique
- Biochimie et biologie mol

Formation Générale

- Anglais
- Communication
- Projet Professionnel Personnel
- Statistiques Informatique

Activité sportive ou culturelle

2ème année

Semestre 3

UE31

- Physique industrielle 51h
- Technologie alimentaire
- Module Complémentaire Formation scientifique

UE32

- Biochimie et physico-chimie alimentaires 53h
- Microbiologie alimentaire 52h
- Biochimie et physico-chimie approfondies 38.5h

UE 33

- Statistiques appliquées & Informatique
- Anglais 1-Communication 18h
- MC P.P.P.
- Module complémentaire : Compléments Formation générale

Projets tutorés

Sport IAB S3

Semestre 4

UE41

- Electrotechnique, automatisme/régulation 38.5h
- Technologie alimentaire : procédés de fabrication 65.5h

UE42

- Biochimie & physico-chimie appliquées 33h
- Microbiologie industrielle et génétique 54h
- MC Enseignement technologique pour l'entreprise 44.5h

UE43

- Qualité, gestion, législation 18h
- Expression/Communication P.P.P., Langues étrangères
- MC Enseignements généraux pour l'entreprise 22h

UE44

- Activités Professionnelles S4
- Activités de synthèse S4
- Projets tuteurés 2
- Stages professionnels

Activité sportive ou culturelle S4

Dernière mise à jour le 04 juillet 2019

Bases scientifiques

11 crédits ECTS

Mathématiques & statistiques

0 crédits ECTS

Physique générale

0 crédits ECTS

Physique appliquée

0 crédits ECTS

Informatique

0 crédits ECTS

Formation générale

6 crédits ECTS

Activités de synthèse S1

0 crédits ECTS

Anglais

0 crédits ECTS

Communication 1

0 crédits ECTS

PPP 1

0 crédits ECTS

Projets tutorés 1

0 crédits ECTS

Science chimique

6 crédits ECTS

Chimie générale

0 crédits ECTS

Chimie organique & analytique

0 crédits ECTS

Enseignement Adaptation professionnelle

0 crédits ECTS

Sciences de la vie

7 crédits ECTS

Biologie & Physiologie 1

0 crédits ECTS

Biologie & Physiologie 2

0 crédits ECTS

Microbiologie Immuno

0 crédits ECTS

Sport IAB S1

0 crédits ECTS

Enseignement de détermination

0 crédits ECTS

Génie Industriel

0 crédits ECTS

Génie industriel froido

0 crédits ECTS

Détermination chimie

0 crédits ECTS

Déterm. Microbiologie

0 crédits ECTS

Sciences de la vie

0 crédits ECTS

Microbiologie1

0 crédits ECTS

Adaptation locale immunologie

0 crédits ECTS

Biologie physiologie pratique

0 crédits ECTS

Sciences biochimiques

0 crédits ECTS

Technique analytique

0 crédits ECTS

Biochimie et Bioénergétique

0 crédits ECTS

Biochimie et biologie mol

0 crédits ECTS

Formation Générale

0 crédits ECTS

Anglais

0 crédits ECTS

Communication

0 crédits ECTS

Projet Professionnel Personnel

0 crédits ECTS

Statistiques Informatique

0 crédits ECTS

Activité sportive ou culturelle

0 crédits ECTS

UE31**0 crédits ECTS**

Physique industrielle

0 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 18h

Cours Magistral : 12h

Travaux Pratiques : 21h

Technologie alimentaire

0 crédits ECTS

Module Complémentaire Formation scientifique

0 crédits ECTS

UE32**0 crédits ECTS**

Biochimie et physico-chimie alimentaires

0 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 17h

Travaux Dirigés : 16h

Travaux Pratiques : 20h

Microbiologie alimentaire

0 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 3h

Cours Magistral : 25h

Travaux Pratiques : 24h

Biochimie et physico-chimie approfondies

0 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 12.5h

Cours Magistral : 16h

Travaux Pratiques : 10h

UE 33

0 crédits ECTS

Statistiques appliquées & Informatique

0 crédits ECTS

Anglais 1-Communication

0 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 18h

MC P.P.P.

0 crédits ECTS

Module complémentaire : Compléments Formation générale

0 crédits ECTS

Projets tutorés

0 crédits ECTS

Sport IAB S3

0 crédits ECTS

UE41

0 crédits ECTS

Electrotechnique, automatisme/régulation

0 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Pratiques : 12h

Travaux Dirigés : 16.5h

Cours Magistral : 10h

Technologie alimentaire : procédés de fabrication

0 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Pratiques : 24h

Cours Magistral : 25h

Travaux Dirigés : 16.5h

UE42

0 crédits ECTS

Biochimie & physico-chimie appliquées

0 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 3h

Travaux Pratiques : 30h

Microbiologie industrielle et génétique

0 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 12h

Cours Magistral : 18h

Travaux Pratiques : 24h

MC Enseignement technologique pour l'entreprise

0 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 8h

Travaux Dirigés : 27.5h

Travaux Pratiques : 9h

UE43**0 crédits ECTS**

Qualité, gestion, législation

0 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 9h

Travaux Dirigés : 9h

Expression/Communication P.P.P., Langues étrangères

0 crédits ECTS

MC Enseignements généraux pour l'entreprise

0 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 10h

Travaux Pratiques : 9h

Travaux Dirigés : 3h

UE44**0 crédits ECTS**

Activités Professionnelles S4

0 crédits ECTS

Activités de synthèse S4

0 crédits ECTS

Projets tuteurés 2

0 crédits ECTS

Stages professionnels

0 crédits ECTS

Activité sportive ou culturelle S4

0 crédits ECTS