

REFERENTIEL D'ACTIVITES : BACHELOR UNIVERSITAIRE DE TECHNOLOGIE
« Génie biologique » : « Sciences de l'aliment et Biotechnologie »

Activités	Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>Réalisation d'analyses dans le domaine de la biologie</p> <p>- En laboratoires ou structures d'analyses biologiques</p>	<p>Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • En respectant les bonnes pratiques de laboratoire • En respectant la réglementation • En assurant la traçabilité • En adoptant une démarche de validation de résultats • En respectant les procédures opératoires dans un contexte de démarche qualité et de développement durable <p>- Préparer les réactifs, consommables, échantillons, matériels et installations pour l'analyse</p> <p>- Appliquer un protocole opératoire individuellement ou collectivement</p> <p>- Identifier les étapes critiques dans un protocole opératoire</p> <p>- Communiquer les résultats sous la forme la plus appropriée</p> <p>- Mettre en oeuvre une technique normée d'analyse</p> <p>- Adapter les protocoles dans un contexte défini</p> <p>- Gérer les stocks, les achats et les déchets d'un laboratoire</p> <p>- Effectuer des opérations de maintenance de 1er niveau</p> <p>- Exploiter les résultats</p> <p>- Valider une méthode d'analyse</p>	<p>Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mises en situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans, schémas, études techniques, exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé, mise en situation sur des pilotes et en stage et projet, études de cas, évaluation du travail réalisé en stage et projet)</p>
<p>Expérimentation dans le génie biologique :</p> <p>- En structure de recherche fondamentale ou appliquée ou clinique ou industrielle (structures de soins, santé, alimentaire, environnement, agronomie)</p>	<p>Expérimenter dans le génie biologique</p> <ul style="list-style-type: none"> • En adoptant une démarche éthique • En prenant en compte les enjeux sociétaux • En communiquant de manière appropriée au domaine de l'expérimentation <p>- Décrire de manière objective un phénomène naturel</p> <p>- Identifier une problématique scientifique en distinguant une hypothèse d'une opinion</p> <p>- Utiliser les outils adaptés à la réalisation d'une expérimentation</p> <p>- Rendre compte des résultats d'une expérimentation de manière appropriée</p> <p>- Identifier et référencer des documents scientifiques et techniques</p> <p>- Réaliser une recherche bibliographique et en rédiger la synthèse</p> <p>- Proposer et réaliser une expérience pour tester une hypothèse</p> <p>- Interpréter les résultats obtenus dans une logique scientifique</p> <p>- Exploiter des résultats expérimentaux</p> <p>- Identifier les ressources nécessaires à la réalisation d'un projet</p> <p>- Contribuer à l'élaboration d'un projet scientifique</p> <p>- Apporter une réponse adaptée à une problématique</p>	<p>Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mises en situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans, schémas, études techniques, exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé, mise en situation sur des pilotes et en stage et projet, études de cas, évaluation du travail réalisé en stage et projet)</p>

<p>Animation du management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques</p> <p>- Au laboratoire de contrôle-qualité - ou en service qualité ou production en industries alimentaires, cosmétiques ou de biotechnologies</p>	<p>Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • En respectant la réglementation • En prenant en compte les moyens (organisationnels, humains, techniques, économiques et environnementaux) • En adoptant une communication appropriée <p>- S'approprier les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité</p> <p>- Contrôler microbiologiquement les aliments et les bioproduits en appliquant les normes</p> <p>- Contrôler les critères physico-chimiques des aliments et des bioproduits en appliquant les normes</p> <p>- Analyser les aliments et les bioproduits</p> <p>- Vérifier un plan de maîtrise sanitaire</p> <p>- Mettre en œuvre les outils du management de la qualité</p> <p>- Utiliser les référentiels normatifs ou de certification</p> <p>- Développer les démarches d'amélioration continue dans le cadre de l'assurance qualité</p> <p>- Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire</p> <p>- Participer à l'organisation de la sécurité des biens et des personnes</p> <p>- Participer à la mise en place d'une démarche RSE ou de management environnemental et de développement durable</p>	<p>Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mises en situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans, schémas, études techniques, exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé, mise en situation sur des pilotes et en stage et projet, études de cas, évaluation du travail réalisé en stage et projet)</p>
<p>Organisation de la production des aliments et des biomolécules</p> <p>- Dans la mise en œuvre des principaux équipements de production des aliments, des biomolécules ou des produits cosmétiques</p> <p>- En industries alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou de biotechnologies</p>	<p>Organiser la production des aliments et des biomolécules</p> <ul style="list-style-type: none"> • En appliquant les consignes de sécurité • En respectant un cahier des charges • En contrôlant qualitativement ou quantitativement la production <p>- Identifier les filières et les produits</p> <p>- Réaliser l'analyse fonctionnelle d'une ligne de production</p> <p>- Utiliser les outils de contrôle et d'analyse de la production</p> <p>- Maîtriser la conduite d'appareils pilotes des industries alimentaires et biotechnologiques</p> <p>- Mettre en œuvre le contrôle de la production</p> <p>- Suivre les indicateurs de production en termes de qualité, de rendement, de productivité et d'impact environnemental</p> <p>- Réaliser la maintenance de premier niveau dans un environnement de production</p> <p>- Optimiser la conduite d'appareils pilotes des industries alimentaires et biotechnologiques</p> <p>- Coordonner le travail d'une équipe de production</p> <p>- Choisir des indicateurs de production</p> <p>- Appréhender la gestion des stocks et des flux</p> <p>- Développer des démarches de progrès dans le cadre de la production</p>	<p>Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mises en situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans, schémas, études techniques, exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé, mise en situation sur des pilotes et en stage et projet, études de cas, évaluation du travail réalisé en stage et projet)</p>
<p>Innovation en science de l'aliment et biotechnologie</p>	<p>Innover en science de l'aliment et biotechnologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • En répondant de façon pertinente à un cahier des charges 	<p>Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mises en situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans,</p>

<p>- Au laboratoire de formulation alimentaire, cosmétique, pharmaceutique ou de biotechnologie</p> <p>- En industries alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou de biotechnologies</p>	<ul style="list-style-type: none"> • En prenant en compte les enjeux sociétaux (éco-conception, santé humaine,...) • En mettant en œuvre une démarche scientifique • En adoptant une communication appropriée <p>- Formuler de nouveaux produits</p> <p>- Mettre en œuvre un cahier des charges</p> <p>- Utiliser la méthodologie appropriée dans la réalisation du projet d'innovation</p> <p>- Valider les essais par la mise en œuvre de techniques appropriées</p> <p>- Elaborer un cahier des charges sur un projet innovant</p> <p>- S'approprier des techniques innovantes</p> <p>- Evaluer la faisabilité technique, commerciale et financière du développement de projet</p>	<p>schémas, études techniques, exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé, mise en situation sur des pilotes et en stage et projet, études de cas, évaluation du travail réalisé en stage et projet)</p>
<p>Usages des outils numériques</p>	<p>Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.</p>	<p>Contrôle continu intégral mobilisant notamment des mises en situation professionnelle à partir desquelles est demandée une démarche autoréflexive et de démonstration des compétences acquises</p>
<p>Exploitation de données à des fins d'analyse</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation. • Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation. • Développer une argumentation avec esprit critique. 	<p>Contrôle continu intégral mobilisant notamment des mises en situation professionnelle à partir desquelles est demandée une démarche autoréflexive et de démonstration des compétences acquises</p>
<p>Expression et communication écrites et orales</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française. • Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue étrangère. 	<p>Contrôle continu intégral mobilisant notamment des mises en situation professionnelle à partir desquelles est demandée une démarche autoréflexive et de démonstration des compétences acquises</p>
<p>Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives • Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale • Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet • Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique • Prendre en compte des problématiques liées aux situations de handicap, à l'accessibilité et à la conception universelle. 	<p>Contrôle continu intégral mobilisant notamment des mises en situation professionnelle à partir desquelles est demandée une démarche autoréflexive et de démonstration des compétences acquises</p>

<p>Positionnement vis à vis d'un champ professionnel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis et la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder • Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte • Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs 	<p>Contrôle continu intégral mobilisant notamment des mises en situation professionnelle à partir desquelles est demandée une démarche autoréflexive et de démonstration des compétences acquises</p>
--	---	---