

1 - Semestre 1

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE fondamentales									
UEF1(O/P)									
Matière 1 : (Code : BI1) Bactériologie infectieuse	67h30	1h30	1h30	1h30	82h30	3	6	x	x
Matière 2 : (Code : MAAT1) Microbiologie des aliments : Aspect technologique	67h30	1h30	1h30	1h30	82h30	3	6	x	x
Matière 3 : (Code : TBM1) Techniques en biologie moléculaire	67h30	3h	-	1h30	82h30	3	6	x	x
UE méthodologique									
UEM1(O/P)									
Matière 1 : (Code : SNPA1) Substances naturelles et pouvoir antimicrobien	67h30	1h30	1h30	1h30	82h30	3	6	x	x
Matière 2 : (Code : BS1) Analyse statistique des données appliquée 1	37h30	1h30	-	1h	37h30	2	3	x	x
UE Découverte									
UED1(O/P)									
Matière 1 : (Code : AS1) Anglais scientifique	45h	1h30	1h30	-	5h	2	2	x	x
UE Transversale									
UET1(O/P)									
Matière 1 : (Code C1) Communication	22h30	1h30	-	-	2h30	1	1	-	x
Total Semestre 1	375h	12h	6h	7h	375h	17	30		



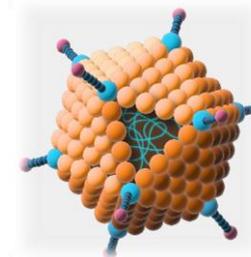
3 - Semestre 3

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE fondamentales									
UEF1(O/P)									
Matière 1 : (Code : BM3) Techniques d'analyses des produits pathologiques	67h30	3h	-	1h30	82h30	3	6	x	x
Matière 2 : (Code : EA3) Enzymologie appliquée	67h30	1h30	-	3h	82h30	3	6	x	x
Matière 3 : (Code : PMM3) Parasitologie et mycologie médicale	67h30	3h	-	1h30	82h30	3	6	x	x
UE méthodologie									
UEM1(O/P)									
Matière 1 : (Code : MAAS3) Microbiologie des aliments : Aspect sanitaire	45h	1h30	1h30	-	55h	2	4	x	x
Matière 2 : (Code : BS3) Analyse statistique des données appliquée 3	37h30	1h30	-	1h	37h30	2	3	x	x
Matière 3 : (Code : AM3) Ateliers méthodologiques	22h30	1h30	-	-	27h30	1	2	x	x
UE Découverte									
UED1(O/P)									
Matière 1 : (Code : HSL3) Hygiène et sécurité au laboratoire	45h	3h	-	-	5h	2	2	x	x
UE Transversale									
UET1(O/P)									
Matière 1 : (Code : E3) Entrepreneuriat	22h30	1h30	-	-	2h30	1	1	-	x
Total Semestre 3	375h	16h30	1h30	7h	375h	17	30		



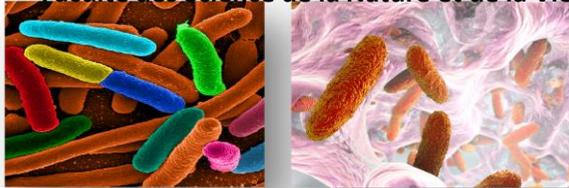
2 - Semestre 2

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE fondamentales									
UEF1(O/P)									
Matière 1 : (Code : IM2) Interactions microbiennes	67h30	1h30	1h30	1h30	82h30	3	6	x	x
Matière 2 : (Code : TM2) Toxines microbiennes	67h30	1h30	1h30	1h30	82h30	3	6	x	x
Matière 3 : (Code : EF2) Enzymologie fondamentale	67h30	1h30	1h30	1h30	82h30	3	6	x	x
UE Méthodologie									
UEM1(O/P)									
Matière 1 : (B12) Bioinformatique	67h30	1h30	1h30	1h30	82h30	3	6	x	x
Matière 2 : (BS2) Analyse statistique des données appliquée 2	37h30	1h30	-	1h	37h30	2	3	x	x
UE Découverte									
UED1(O/P)									
Matière 1 : (Code : EC2) Epidémiologie clinique	45h	1h30	-	1h30	5h	2	2	x	x
UE Transversale									
UET1(O/P)									
Matière 1 : (Code : L2) Legislation	22h30	1h30	-	-	2h30	1	1	-	x
Total Semestre 2	375h	10h30	6h	8h30	375h	17	30		

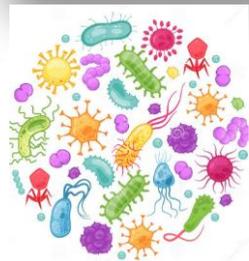




Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie



Domaine Sciences de la Nature et de la Vie Filière Sciences Biologiques Master Microbiologie



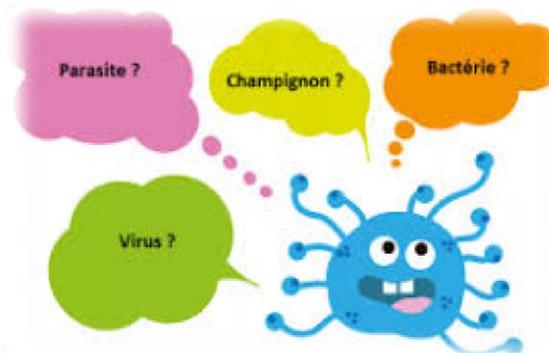
Objectifs de la formation

Le master spécialité «Microbiologie» est une formation multidisciplinaire à finalité Recherche ou Professionnelle, qui a pour objectif l'acquisition des concepts et des outils méthodologiques dans les différents domaines de la Microbiologie (médical, pharmaceutique, industriel, environnemental, agroalimentaire, ...). Cette formation couvrira ainsi les différents aspects fondamentaux et appliqués de la microbiologie afin de permettre à l'étudiant de répondre aux très nombreux besoins des différents secteurs de l'économie nationale et de la recherche.

La vocation de ce master est de former des chercheurs ou des cadres dans le domaine médical, industriel, et les collectivités territoriales.

La formation repose sur des enseignements conventionnels (Cours, Travaux dirigés et Travaux pratiques) complétés par la réalisation de projets (projet pratique, mémoire bibliographique, présentation orale et par voie d'affiche, conception et mise en œuvre d'expériences).

L'immersion progressive en milieu professionnel est facilitée par un suivi individualisé des étudiants pour les aider à formuler leur projet professionnel et à choisir leur lieu de stage. Les 6 mois de stage en Master 2 permettent d'obtenir une expérience professionnelle solide, au cours de laquelle, les étudiants auront acquis de bonnes capacités à rédiger, à présenter, à analyser, discuter et synthétiser des données.



Conditions d'accès

L'accès en première année Master Microbiologie est national et sera ouvert à tous les diplômés en Licence dans les spécialités de la filière ayant trait à la Microbiologie (Licence en Microbiologie).

Profils et compétences visées

Il s'agit de donner aux étudiants une formation répondant aux exigences de la recherche fondamentale en microbiologie, très concrète du point de vue des approches expérimentales et apportant une ouverture sur les applications de la recherche dans les secteurs sanitaire, environnemental, industriel et agro-alimentaire.

L'enseignement théorique et méthodologique approfondi permettra d'acquérir et de conforter les acquis conceptuels et expérimentaux nécessaires à la connaissance du monde microbien principalement grâce aux approches phénotypiques, moléculaires et génétiques et au développement de molécules utilisables dans les différents domaines (thérapie,...). Cet enseignement doit donc permettre à l'étudiant de:

- Immersion progressive en milieu professionnel.
- 6 mois de stage.
- Travaux visant à améliorer l'expression orale, les capacités rédactionnelles et l'utilisation des outils informatiques appropriés.
- Enseignements dispensés par des enseignants-chercheurs, chercheurs issus de laboratoire de recherche et praticiens hospitalo-universitaires.

Cette formation doit permettre aux étudiants, après le Master, d'être efficace dans les structures de recherche des universités et des grands organismes, facilitant ainsi leur accession à des emplois de chercheurs ou d'enseignants-chercheurs.

En outre, les services de recherche des industries et de l'environnement ont besoin de cadres ayant bénéficié d'une formation de ce type pour des fonctions dans la recherche développement et dans la maîtrise de la qualité et la sécurité microbiologique dans les domaines de la santé de l'agroalimentaire et de l'environnement.

Employabilité

A l'issue du parcours recherche : insertion en recherche publique (cadre d'étude) ou privée, ou poursuite d'études en doctorat (chercheur ou enseignant-chercheur).

A l'issue d'un parcours professionnel : cadre (chef de projets, responsable de production, responsable qualité...) en entreprise (laboratoire d'analyses, pharmaceutiques ou cosmétologiques...) ou collectivités territoriales.