

Master 1 - Alimentation : patrimoines, cultures et transitions

Responsable du parcours : Isabelle Hannequart

Module	Éléments pédagogiques	Volume horaire			MCC - 1ère session		MCC - 2ème session		Coef.	ECTS	Gpe	
		CM	TD	TP	Régime général	RSE	Régime général	RSE				
Semestre 7												
Module 7.1 - Tronc Commun		22	45						1	2		
7.1.1	Séminaire des laboratoires. Journée thématique	6			QP	/	/	/			2	
7.1.2	Séminaire. La renaissance des renaissances	4			QP	/	/	/				
7.1.3	Numérique. Introduction aux humanités numériques	6			QP	/	/	/				
7.1.4	Numérique. Introduction au développement Web		12		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier				
7.1.5	Éthique et déontologie de la recherche	6			QP	/	/	/				
7.1.6	Méthodologie générale de la recherche		10		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier				3
7.1.7	Anglais		18		CC	ET Écrit	ET/Écrit 1h	ET/Écrit 1h				3
7.1.8	Méthodologie spécifique de la recherche par parcours		5		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier				4
Module 7.2 - L'alimentation dans l'Histoire		48	8						2	8		
7.2.1	Production alimentaire	10	2		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier				
7.2.2	Alimentation et santé de la Renaissance au XVIIIe siècle	8			ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier				
7.2.3	Approvisionnement et sécurité alimentaire	6	2		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier				
7.2.4	Rituels et interdits	6	2		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier				
7.2.5	Bioarchéologie (homme, faune, flore)	12			ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier				
7.2.6	Préparer, cuisiner, interpréter	6	2		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier				
Module 7.3 - L'alimentation en transition		44	12						2	8		
7.3.1	Se nourrir du local au global	6	2		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier				
7.3.2	Consommations alimentaires en transition	6	2		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier				
7.3.3	Santé publique et environnement	6	2		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier				
7.3.4	Patrimoine naturel et biodiversité	12			ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier				
7.3.5	Agriculture et transition agro-écologique	8	4		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier				
7.3.6	Innovation et tendances culinaires	6	2		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier				
Module 7.4 - L'alimentation en action			30						2	6		
7.4.1	Produire un événement ou une communication		4		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier				
7.4.2	Projet collectif		8		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier				
7.4.3	Projet individuel (préparatoire au mémoire) - Séances de restitution		6		QP	/	/	/				
7.4.4	Enquête en Sciences sociales		12		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier				
7.5 - Pré-mémoire de recherche ou pré-mémoire de stage (avec un volet pratique si stage court de 4 à 8 semaines) ou Créa'campus									2	6		
Semestre 8												
Module 8.1 - Tronc Commun		11	36						1	1		
8.1.1	Journée d'études de l'UFR	5			QP	/	/	/				
8.1.2	Module de professionnalisation : gestion de projet	6	6		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			3	
8.1.3	Numérique. Données		12		QP	/	/	/			2	
8.1.4	Anglais		18		CC	ET Oral	ET/Oral	ET/Oral			3	
Module 8.2 - Méthodes, outils et institutions		32	4						2	6		

Module	Éléments pédagogiques	Volume horaire			MCC - 1ère session		MCC - 2ème session		Coef.	ECTS	Gpe
		CM	TD	TP	Régime général	RSE	Régime général	RSE			
8.2.1	Institutions et droit à l'alimentation	8	4		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
8.2.2	Patrimoine et numérique	12			ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
8.2.3	Droit de la propriété intellectuelle, artistique et numérique	12			ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
Module 8.3 - L'alimentation comme patrimoine et patrimoine		44	16						2	6	
8.3.1	Patrimoine et patrimoine alimentaires	12			ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
8.3.2	L'alimentation comme patrimoine culturel	8	4		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
8.3.3	Les discours gastronomiques	8	4		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
8.3.4	L'art de recevoir	8	4		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
8.3.5	Valoriser le patrimoine alimentaire	8	4		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
Module 8.4 - L'alimentation en action			26						2	5	
8.4.1	Produire un événement ou une communication		8		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
8.4.2	Projet collectif		12		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
8.4.3	Projet individuel (préparatoire au mémoire) - Séances de restitution		6		QP	/	/	/			
8.5 - Mémoire de recherche ou mémoire de stage (avec un volet pratique si stage court de 4 à 8 semaines) ou Créa'campus									12	12	

Master 2 - Alimentation : patrimoines, cultures et transitions

Responsable du parcours : Isabelle Hannequart

Module	Éléments pédagogiques	Volume horaire			MCC - 1ère session		MCC - 2ème session		Coef.	ECTS	Gpe
		CM	TD	TP	Régime général	RSE	Régime général	RSE			
Semestre 9											
Module 9.1 - Tronc Commun		22	8						1	2	
9.1.1	Séminaire des laboratoires. Journée thématique	6			QP	/	/	/			
9.1.2	Ethique et déontologie de la recherche	6			QP	/	/	/			
9.1.3	Numérique. Community Management	4	8		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			2
9.1.4	Module de professionnalisation : rencontres avec des professionnels	6			QP	/	/	/			
9.1.5	Module de professionnalisation : élaborer son projet professionnel				QP	/	/	/			
Module 9.2 - L'alimentation dans ses filières		36	12						2	10	
9.2.1	Produits durables et responsables	8	4		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
9.2.2	Boissons, vignes et vins en Val de Loire	12			ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
9.2.3	Oenologie et oenotourisme	8	4		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
9.2.4	Viande et produits animaux	8	4		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
Module 9.3 - L'alimentation en action			34						2	10	
9.3.1	Produire un événement ou une communication		4		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
9.3.2	Projet collectif		12		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
9.3.3	Projet individuel (préparatoire au mémoire) - Séances de restitution		6		QP	/	/	/			
9.3.4	Outils et stratégies de la communication		12		ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			3
9.4 - Pré-mémoire de recherche									4	8	
Semestre 10											
Module 10.1 - Ateliers			36		au choix 2 ateliers / 9				1	8	
10.1.1	Atelier Renaissance		18		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
10.1.2	Atelier Patrimoine		18		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
10.1.3	Atelier Alimentation		18		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
10.1.4	Atelier Archéo		18		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
10.1.5	Atelier Humanités Numériques		18		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
10.1.6	Atelier CESR1. Préparation au grand colloque		18		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
10.1.7	Atelier CESR2		18		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
10.1.8	Atelier Histoire de l'Art 1		18		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
10.1.9	Atelier Histoire de l'Art 2		18		CC	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
Module 10.2 - L'alimentation en action			6						2	7	
10.2.1	Produire un événement ou une communication				ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier	ET Dossier			
10.2.2	Projet individuel (préparatoire au mémoire) - Séances de restitution		6		QP	/	/	/			
10.3 - Mémoire de recherche ou mémoire de stage long (3 à 6 mois)									12	15	