

• Maquettes du cycle ingénieur - Agroalimentaire (Troisième année)

Code Apogée	Semestre 5	Nbr Heures			ECTS
		CM	TD	TP	30
E3A5BIOS	Biosciences alimentaires				9
E3A5INTE	Interactions moléculaires et état physique des aliments	10	8	12	3
E3A5PROP	Propriétés fonctionnelles des constituants alimentaires	20	14	10	4,5
E3A5TOXI	Toxicologie alimentaires et analyse des aliments	8		12	1,5
E3A5SECU	Sécurité sanitaire et conservation des aliments				7,5
E3A5SANI	Qualité sanitaire - Altérations microbiologiques des aliments	20	20	20	5,5
E3A5MBIO	Modifications biochimiques et chimiques des aliments	10	8	6	2
E3E5COMM	Communication				6
E3E5ANGL	Anglais		35		2
E3E5ESPA E3E5CHIN	LV2 Espagnol ou LV2 Chinois		20		1
E3E5SEMI	Séminaire animation de réunion		6	6	1
E3E5REDA	Rédaction de rapports et bibliographie		20		1
E3E5SPOR	Sport			10	1
E3E5ADMI	Administration des entreprises				4,5
E3E5INFO	Informatique de gestion	11	10		1,5
E3E5ENTR	Entreprenariat	11	10		1,5
E3E5COMP	Comptabilité Générale	11	10		1,5
E3E5OUTA	Outils de l'ingénieur				3
E3E5GEST	Gestion de projet	15	6		1,5
E3A5MAR1	Marketing 1	11	10		1,5
E3E5SCIG	Sciences pour l'ingénieur				0
E3E5MAT	Outils mathématiques et numériques*		20	20	0
	*validation nécessaire				

Légende

Tronc commun

Enseignements spécifiques

Code Apogée	Semestre 6	Nbr Heures			ECTS
		CM	TD	TP	30
E3A6PFTA	Principales filières de transformation des aliments				3
E3E6PCM	Produits carnés et de la mer	12	8		1
E3A6PLOP	Produits laitiers et ovo-produits	12	8		1
E3A6COFL	Céréales, oléagineux, fruits et légumes	12	8		1
E3A6CTAL	Conséquences des transformations sur les aliments				3
E3A6PCAL	Procédés de conservation des aliments	14	28	8	3
E3A6ADMI	Administration des entreprises				3
E3A6MAR2	Marketing 2	11	10		1,5
E3A6GEST	Contrôle de gestion	11	10		1,5
E3A6ALAG	Alimentation et agroalimentaire				5
E3A6MAAG	Management des agroressources tropicales		10	14	1
E3A6NUTR	Besoins en nutriments et apports nutritionnels conseillés	12			1
E3A6RHEO	Rhéologie et génie culinaire	6	4	10	1
E3A6ACHI	Analyse chimique et biochimique des aliments	6	6	18	2
E3E6COMM	Communication				4
E3E6ANGL	Anglais		35		2
E3E6ESPA E3E6CHIN	LV2 Espagnol ou LV2 Chinois		20		1
E3E6SPOR	Sport			10	1
E3E6ADMI	Administration des entreprises				3
E3E6GEST	Gestion d'enquête	11	10		1,5
E3E6COMP	Comptabilité analytique	11	10		1,5
E3E6OUTI	Outils de l'ingénieur				3
E3E6SYST	Systèmes logistiques	18	10		1,5
E3E6MANE	Management environnemental	8	4		1
E3E6SECU	Sécurité et santé	8			0,5
E3E6SCIG	Sciences pour l'ingénieur				2
E3E6ANAL	Analyse de données		10	14	2
E3E6PROJ	Projet				4
	Projet			7	4