

## CYCLE INGÉNIEUR - AGROALIMENTAIRE / ANNÉE 1

### Maquette des enseignements 2020-2021

SEMESTRE 1	HEURES : 418			ECTS : 30
	CM : 136 <sup>h</sup>	TD : 196 <sup>h</sup>	TP : 86 <sup>h</sup>	
<b>UE 1 - Langues vivantes</b>				
Anglais	-	20	20	3
LV2 (espagnol, chinois, hindi, portugais...)	-	20	-	1
<b>UE 2 - Communication</b>				
Communication orale	-	6	6	1
Méthodologie de veille et rédaction de rapports	-	20	-	1
Sport	-	-	10	1
<b>UE 3 - Sciences pour l'ingénieur 1</b>				
Complément maths	20	20	-	2
Analyse de données	10	14	-	2
<b>UE 4 - Outils de l'ingénieur</b>				
Gestion de projet (dont évaluation des compétences)	15	8	-	2
Méthodologie d'analyse et de résolution de problèmes	4	8	14	1
Marketing	11	10	-	1
<b>UE 5 - Filières de production et de transformation</b>				
Présentation des filières tropicales	10	-	8	2
Propriétés fonctionnelles des aliments	20	14	10	4
<b>UE 6 - Sécurité des aliments</b>				
SDA : Pathogènes alimentaires et altérations	20	20	20	4
SDA : HACCP	12	8	-	2
<b>UE 7 - Génie alimentaire</b>				
Opérations unitaires, procédés et conservation	14	28	8	3

SEMESTRE 2

HEURES : 408

ECTS : 30

CM : 138<sup>h</sup>

TD : 148<sup>h</sup>

TP : 132<sup>h</sup>

UE 8 - Langues vivantes

Anglais	-	20	10	3
LV2 (espagnol, chinois, hindi, portugais...)	-	20	-	1
Sport	-	-	10	1

UE 9 - Outils de l'ingénieur

Gestion d'enquêtes	11	10	-	1,5
Méthodologie de l'innovation	8	8	8	1,5
Gestion environnementale	8	4	-	1

UE 10 - Projet

Projet encadré (innovation produit)	-	-	28*	4
-------------------------------------	---	---	-----	---

UE 11 - Conception produit

Connaissance des filières tropicales	10	-	8	1
Analyse de cycle de vie	8	4	-	1
Eco-conception	8	8	12	2

UE 12 - Conduite de l'innovation produit

Intéractions moléculaires dans les aliments	10	8	12	1,5
Nutrition : besoins et apports nutritionnels	12	6	-	1
Marketing appliqué à l'AA	11	10	-	1
Formulation et génie culinaire	8	20	8	2,5

UE 13 - Analyse produit

Outils analytiques pour le produit (texture, couleur, physicochimique)	12	10	20	2,5
Evaluation sensorielle	8	8	8	1,5

UE 14 - Evolution produit

Toxicologie	8	-	12	1
Evolution et modification des aliments	10	8	6	1
Durée de vie des aliments	6	4	8	1

\*Projet de recherche

TOTAL ANNÉE : 851 <sup>h</sup>	274 <sup>h</sup>	344 <sup>h</sup>	218 <sup>h</sup>	60ECTS
--------------------------------	------------------	------------------	------------------	--------

## CYCLE INGÉNIEUR - AGROALIMENTAIRE / ANNÉE 2

### Maquette des enseignements 2020-2021

SEMESTRE 1	HEURES : 451			ECTS : 30
	CM : 187 <sup>h</sup>	TD : 176 <sup>h</sup>	TP : 88 <sup>h</sup>	
<b>UE 1 - Communication</b>				
Anglais	-	20	20	3
LV2 Chinois / Espagnol	-	20	-	1
Sport	-	-	10	1
<b>UE 2 - Administration des entreprises</b>				
Stratégie	11	10	-	1,5
Entreprenariat	11	10	-	1,5
Droit du travail et des affaires				
<b>UE3 - Innovation et génie industriel</b>				
Concours d'innovation	4	16	-	1,5
Systèmes logistiques (environnement des productions, RSO et SM)	20	12	-	2
Performance	8	-	-	0,5
Sécurité et santé	15	12	-	1,5
	8	-	-	0,5
<b>UE4-Stage et gestion de compétence</b>				
Stage ouvrier/technicien (Evaluation des compétences)	-	-	28*	2
<b>UE 5 - Dimensionnement et gestion de proccédure</b>				
Dimensionnement	20	12	8	2,,5
Gestion de production	12	8	10	1,5
<b>UE 6 - Instrumentation des procédés</b>				
Complément physique (bilans, méca fluides, propriétés des	12	12	8	1,5
Régulation des systèmes	20	18	8	2,5
<b>UE 7 - Génie des procédés alimentaires</b>				
Génie des procédés	28	26	-	4
Pratique du génie des procédés			24	2

SEMESTRE 2

HEURES : 443

ECTS : 30

CM : 97<sup>h</sup>

TD : 166<sup>h</sup>

TP : 180<sup>h</sup>

	CM : 97 <sup>h</sup>	TD : 166 <sup>h</sup>	TP : 180 <sup>h</sup>	ECTS
<b>UE 8 - Communication</b>				
Anglais	-	35	-	3
LV2 Chinois/Espagnol	-	20	-	1
Sport	-	-	10	1
<b>UE 9 - Application</b>				
Concours d'innovation	4	14	-	1,5
Projet 2	-	-	112*	3,5
<b>UE 10 - Administration des entreprises</b>				
GRH	11	20	-	1
Comptabilité générale	11	20	-	1
<b>UE 11 - Management des entreprises</b>				
(Comptabilité analytique et diagnostic financier )	11	10	-	3
Leadership et management	10	10	-	3
<b>UE 12 - Génie des (bio)procédés</b>				
Réacteurs et bioréacteurs	8	10	8	3
Automatisme	6	8	-	1,5
<b>Sciences et nutrition</b>				
Séminaires de recherche / conférences	4	4	4	1
Nutrition et santé	14	10	8	3,5

\*Projet de recherche

<b>TOTAL ANNÉE : 934<sup>h</sup></b>	<b>284<sup>h</sup></b>	<b>342<sup>h</sup></b>	<b>296<sup>h</sup></b>	<b>60 ECTS</b>
--------------------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	----------------

CYCLE INGÉNIEUR - AGROALIMENTAIRE / ANNÉE 3  
Maquette des enseignements 2020-2021

SEMESTRE 1 ECTS

Mobilité académique - semestre d'échange 30

SEMESTRE 2 ECTS

Stages 30

Stage anglophone 10

Stage de fin d'études 20

TOTAL ANNÉE	60 ECTS
-------------	---------