Année Universitaire : 2023 - 2024

Syllabus

MASTER SCIENCES ET TECHNOLOGIE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DE L'ENVIRONNEMENT - INGENIERIE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE (IPA)

Sommaire

PRESENTATION 3
SCHEMA GENERAL DU DOMAINE 4
SCHEMA DU CURSUS 5
SCHEMA DE LA MENTION 6
PARCOURS ET NIVEAUX 7
M2 INGENIERIE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE (IPA) 7
Parcours Master M2IPA - M2 : INGENIERIE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE (IPA) - Semestre 1 7
Parcours Master M2IPA - M2 : INGENIERIE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE (IPA) - Semestre 2 7
M1 INGENIERIE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE (IPA) 7
Parcours Master M1IPA - M1 : INGENIERIE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE (IPA) - Semestre 1 7
Parcours Master M1IPA - M1 : INGENIERIE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE (IPA) - Semestre 2 8
DETAILS DES ENSEIGNEMENTS 9
S-U02-6707 - UE 1 SAVOIR SE POSITIONNER EN MILIEU PROFESSIONNEL 3 10
S-E02-1723 - UCE ANGLAIS 11
S-E02-1724 - UCE DROIT, PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE ET MARKETING ALIMENTAIRES 12
S-U02-6708 - UE 2 MANAGEMENT DE LA QUALITÉ ALIMENTAIRE 13
S-E02-1725 - UCE QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ 14
S-E02-1726 - UCE COMPROMIS SÉCURITÉ MICROBIOLOGIQUE/ QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES 15
S-U02-6709 - UE 3 MOBILISER SON SAVOIR POUR CONCEVOIR UNE UNITÉ DE PRODUCTION 16
S-E02-1727 - UCE GESTION D'UNE UNITÉ DE PRODUCTION 17
S-E02-1728 - UCE ECO-PROCÉDÉS ET ÉCO-ÉVALUATION EN INDUSTRIE 18
S-E02-1729 - UCE PROJET DE CRÉATION INNOVATION (AMS) 19
S-U02-6710 - UE 1 SAVOIR SE POSITIONNER EN MILIEU PROFESSIONNEL 4 20
S-E02-5318 - UCE PROFESSIONALISATION 21
S-E02-1731 - UCE STAGE (AMS) 22
S-U02-6701 - UE SAVOIR SE POSITIONNER EN MILIEU PROFESSIONNEL 2 23

S-E02-1701 - UCE ANGLAIS 24
S-E02-5302 - UCE PRÉPARATION AU PROJET PROFESSIONNEL 25
S-E02-1703 - UCE ENJEUX DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE 26
S-U02-6702 - UE MAÎTRISER LES BASES FONDAMENTALES EN STAAE 27
S-E02-5304 - UCE TOXICOLOGIE 28
S-E02-5306 - UCE MICROBIOLOGIE 29
S-E02-1706 - UCE NUTRITION ET MÉTABOLISME 30
S-E02-5310 - UCE MATIÈRE ET ÉNERGIE- ÉCHANGES ET TRANSFERTS 31
S-U02-6703 - UE METTRE EN OEUVRE LES ACQUIS EN SCIENCES DES ALIMENTS 32
S-E02-5312 - UCE MÉTHODOLOGIE EXPÉRIMENTALE ANALYSE DE DONNÉES 33
S-E02-5314 - UCE TRAÇABILITÉS ET RISQUES 34
S-E02-1711 - UCE BASES DES SCIENCES DES ALIMENTS 35
S-E02-1712 - UCE ANALYSE DES ALIMENTS 36
S-U02-6704 - UE SAVOIR SE POSITIONNER EN MILIEU PROFESSIONNEL 2 37
S-E02-1713 - UCE ANGLAIS 38
S-E02-1714 - UCE STAGE (AMS) 39
S-U02-6705 - UE MAITRISER LES BASES FONDAMENTALES EN INGÉNIERIE ALIMENTAIRE 40
S-E02-1715 - UCE FORMULATION ET ANALYSE SENSORIELLE 41
S-E02-1716 - UCE CONSTITUANTS INGRÉDIENTS ET PAI 42
S-E02-1717 - UCE CONTRÔLE ET GESTION DE LA QUALITÉ 43
S-U02-6706 - UE METTRE EN ŒUVRE LES ACQUIS POUR LA PRODUCTION ET L'INNOVATION EN ALIMENTAIRE 44
S-E02-1719 - UCE PROCÉDÉS EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE 45
S-E02-1720 - UCE TP EN SCIENCES DES ALIMENTS 46
S-E02-1721 - UCE TP PROCÉDÉS EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE 47
S-E02-1722 - UCE PROJET DE CRÉATION INNOVATION (AMS) 48

PRESENTATION

Diplôme
BAC+5

Niveau d'entrée
BAC +3

Durée
2 ans

Certifiant
Oui

Lieux
Campus Jean-Henri Fabre - UFR STS

Stage
Obligatoire

Régime d'étude
initial, continu

Coût de la formation
Oui

Secteur
Agroalimentaire - Environnement - Sciences de la vie, biologie

Composante

Domaine : Sciences, Technologies, Santé

Description : L'UFR Sciences, Technologies, Santé est composée de 6 départements d'enseignement (Biologie, Chimie, Géologie, Mathématiques, Physique, STAPS), 1 département informatique - Centre d'Enseignement et de Recherche en Informatique (CERI), 4 laboratoires de recherche reconnus et 4 Unités Mixtes de Recherche/INRAE.

Doyen-ne : Christophe Emblanch

Equipe enseignante et du laboratoire

Conditions d'admission

SCHEMA GENERAL DU DOMAINE

SCHEMA DU CURSUS

SCHEMA DE LA MENTION

PARCOURS ET NIVEAUX

M2 INGENIERIE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE (IPA)

Responsable : Anne-sylvie Tixier

Parcours Master M2IPA - M2 : INGENIERIE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE (IPA) - Semestre 1

Responsable : Anne-sylvie Tixier

Code	Enseignements et Unités d'enseignements	Volume H.	Coefficient	ECTS
S-U02-6707	UE 1 SAVOIR SE POSITIONNER EN MILIEU PROFESSIONNEL 3	54h00	6.00	6.00
S-E02-1723	UCE ANGLAIS	24h00	3.00	3.00
S-E02-1724	UCE DROIT, PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE ET MARKETING ALIMENTAIRES	30h00	3.00	3.00
S-U02-6708	UE 2 MANAGEMENT DE LA QUALITÉ ALIMENTAIRE	65h00	7.00	7.00
S-E02-1725	UCE QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ	35h00	4.00	4.00
S-E02-1726	UCE COMPROMIS SÉCURITÉ MICROBIOLOGIQUE/ QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES	30h00	3.00	3.00
S-U02-6709	UE 3 MOBILISER SON SAVOIR POUR CONCEVOIR UNE UNITÉ DE PRODUCTION	162h00	17.00	17.00
S-E02-1727	UCE GESTION D'UNE UNITÉ DE PRODUCTION	33h00	4.00	4.00
S-E02-1728	UCE ECO-PROCÉDÉS ET ÉCO-ÉVALUATION EN INDUSTRIE	69h00	6.00	6.00
S-E02-1729	UCE PROJET DE CRÉATION INNOVATION (AMS)	60h00	7.00	7.00

Parcours Master M2IPA - M2 : INGENIERIE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE (IPA) - Semestre 2

Responsable : Anne-sylvie Tixier

Code	Enseignements et Unités d'enseignements	Volume H.	Coefficient	ECTS
S-U02-6710	UE 1 SAVOIR SE POSITIONNER EN MILIEU PROFESSIONNEL 4	30h00	30.00	30.00
S-E02-5318	UCE PROFESSIONALISATION	30h00	3.00	3.00
S-E02-1731	UCE STAGE (AMS)		27.00	27.00

M1 INGENIERIE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE (IPA)

Responsable : Valerie Tomao

Parcours Master M1IPA - M1 : INGENIERIE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE (IPA) - Semestre 1

Responsable : Valerie Tomao

Code	Enseignements et Unités d'enseignements	Volume H.	Coefficient	ECTS
S-U02-6701	UE SAVOIR SE POSITIONNER EN MILIEU PROFESSIONNEL 2	50h00	6.00	6.00
S-E02-1701	UCE ANGLAIS	24h00	3.00	3.00
S-E02-5302	UCE PRÉPARATION AU PROJET PROFESSIONNEL	20h00	2.00	2.00
S-E02-1703	UCE ENJEUX DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE	06h00	1.00	1.00
S-U02-6702	UE MAÎTRISER LES BASES FONDAMENTALES EN STAAE	115h00	12.00	12.00
S-E02-5304	UCE TOXICOLOGIE	25h00	3.00	3.00
S-E02-5306	UCE MICROBIOLOGIE	30h00	3.00	3.00
S-E02-1706	UCE NUTRITION ET MÉTABOLISME	30h00	3.00	3.00

Code	Enseignements et Unités d'enseignements	Volume H.	Coefficient	ECTS
S-E02-5310	UCE MATIÈRE ET ÉNERGIE- ÉCHANGES ET TRANSFERTS	30h00	3.00	3.00
S-U02-6703	UE METTRE EN OEUVRE LES ACQUIS EN SCIENCES DES ALIMENTS	110h00	12.00	12.00
S-E02-5312	UCE MÉTHODOLOGIE EXPÉRIMENTALE ANALYSE DE DONNÉES	20h00	2.00	2.00
S-E02-5314	UCE TRAÇABILITÉS ET RISQUES	20h00	2.00	2.00
S-E02-1711	UCE BASES DES SCIENCES DES ALIMENTS	30h00	4.00	4.00
S-E02-1712	UCE ANALYSE DES ALIMENTS	40h00	4.00	4.00

Parcours Master M1IPA - M1 : INGENIERIE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE (IPA) - Semestre 2

Responsable : Valerie Tomao

Code	Enseignements et Unités d'enseignements	Volume H.	Coefficient	ECTS
S-U02-6704	UE SAVOIR SE POSITIONNER EN MILIEU PROFESSIONNEL 2	24h00	9.00	9.00
S-E02-1713	UCE ANGLAIS	24h00	3.00	3.00
S-E02-1714	UCE STAGE (AMS)		6.00	6.00
S-U02-6705	UE MAITRISER LES BASES FONDAMENTALES EN INGÉNIERIE ALIMENTAIRE	100h00	9.00	9.00
S-E02-1715	UCE FORMULATION ET ANALYSE SENSORIELLE	30h00	3.00	3.00
S-E02-1716	UCE CONSTITUANTS INGRÉDIENTS ET PAI	40h00	3.00	3.00
S-E02-1717	UCE CONTRÔLE ET GESTION DE LA QUALITÉ	30h00	3.00	3.00
S-U02-6706	UE METTRE EN ŒUVRE LES ACQUIS POUR LA PRODUCTION ET L'INNOVATION EN ALIMENTAIRE	130h00	12.00	12.00
S-E02-1719	UCE PROCÉDÉS EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE	48h00	4.00	4.00
S-E02-1720	UCE TP EN SCIENCES DES ALIMENTS	30h00	3.00	3.00
S-E02-1721	UCE TP PROCÉDÉS EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE	32h00	3.00	3.00
S-E02-1722	UCE PROJET DE CRÉATION INNOVATION (AMS)	20h00	2.00	2.00

DETAILS DES ENSEIGNEMENTS

S-U02-6707 - UE 1 SAVOIR SE POSITIONNER EN MILIEU PROFESSIONNEL 3

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
6.00	6.00	-	54h00 - CM : 15h00 TDI : 39h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-1723 - UCE ANGLAIS

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
3.00	3.00	-	24h00 - TDI : 24h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-1724 - UCE DROIT, PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE ET MARKETING ALIMENTAIRES

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
3.00	3.00	-	30h00 - CM : 15h00 TDI : 15h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-U02-6708 - UE 2 MANAGEMENT DE LA QUALITÉ ALIMENTAIRE

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
7.00	7.00	-	65h00 - CM : 30h00 TDI : 35h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-1725 - UCE QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
4.00	4.00	-	35h00 - CM : 15h00 TDI : 20h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-1726 - UCE COMPROMIS SÉCURITÉ MICROBIOLOGIQUE/ QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
3.00	3.00	-	30h00 - CM : 15h00 TDI : 15h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-U02-6709 - UE 3 MOBILISER SON SAVOIR POUR CONCEVOIR UNE UNITÉ DE PRODUCTION

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
17.00	17.00	-	162h00 - CM : 54h00 TDI : 57h00 TP : 51h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-1727 - UCE GESTION D'UNE UNITÉ DE PRODUCTION

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
4.00	4.00	-	33h00 - CM : 15h00 TDI : 18h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-1728 - UCE ECO-PROCÉDÉS ET ÉCO-ÉVALUATION EN INDUSTRIE

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
6.00	6.00	-	69h00 - CM : 39h00 TDI : 30h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-1729 - UCE PROJET DE CRÉATION INNOVATION (AMS)

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
7.00	7.00	-	60h00 - TDI : 09h00 TP : 51h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-U02-6710 - UE 1 SAVOIR SE POSITIONNER EN MILIEU PROFESSIONNEL 4

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
30.00	30.00	-	30h00 - CM : 10h00 TDI : 20h00	Semestre 2

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-5318 - UCE PROFESSIONALISATION

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
3.00	3.00	-	30h00 - CM : 10h00 TDI : 20h00	Semestre 2

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-1731 - UCE STAGE (AMS)

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
27.00	27.00	-	-	Semestre 2

Objectifs

-

Description

-

Travail attendu

-

Modalités de contrôle des connaissances

-

Prérequis

-

Compétences acquises

-

Références bibliographiques et ressources numériques

-

S-U02-6701 - UE SAVOIR SE POSITIONNER EN MILIEU PROFESSIONNEL 2

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
6.00	6.00	-	50h00 - CM : 13h00 TDI : 37h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-1701 - UCE ANGLAIS

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
3.00	3.00	-	24h00 - TDI : 24h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-5302 - UCE PRÉPARATION AU PROJET PROFESSIONNEL

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
2.00	2.00	-	20h00 - CM : 10h00 TDI : 10h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-1703 - UCE ENJEUX DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
1.00	1.00	-	06h00 - CM : 03h00 TDI : 03h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-U02-6702 - UE MAÎTRISER LES BASES FONDAMENTALES EN STAAE

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
12.00	12.00	-	115h00 - CM : 50h00 TDI : 55h00 TP : 10h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-5304 - UCE TOXICOLOGIE

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
3.00	3.00	-	25h00 - CM : 10h00 TDI : 15h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-5306 - UCE MICROBIOLOGIE

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
3.00	3.00	-	30h00 - CM : 10h00 TDI : 10h00 TP : 10h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-1706 - UCE NUTRITION ET MÉTABOLISME

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
3.00	3.00	-	30h00 - CM : 15h00 TDI : 15h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-5310 - UCE MATIÈRE ET ÉNERGIE- ÉCHANGES ET TRANSFERTS

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
3.00	3.00	-	30h00 - CM : 15h00 TDI : 15h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-U02-6703 - UE METTRE EN OEUVRE LES ACQUIS EN SCIENCES DES ALIMENTS

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
12.00	12.00	-	110h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-5312 - UCE MÉTHODOLOGIE EXPÉRIMENTALE ANALYSE DE DONNÉES

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
2.00	2.00	-	20h00 - CM : 10h00 TDI : 10h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-5314 - UCE TRAÇABILITÉS ET RISQUES

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
2.00	2.00	-	20h00 - CM : 10h00 TDI : 10h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-1711 - UCE BASES DES SCIENCES DES ALIMENTS

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
4.00	4.00	-	30h00 - CM : 18h00 TDI : 12h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-1712 - UCE ANALYSE DES ALIMENTS

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
4.00	4.00	-	40h00 - CM : 30h00 TDI : 10h00	Semestre 1

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-U02-6704 - UE SAVOIR SE POSITIONNER EN MILIEU PROFESSIONNEL 2

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
9.00	9.00	-	24h00 - TDI : 24h00	Semestre 2

Objectifs

-

Description

-

Travail attendu

-

Modalités de contrôle des connaissances

-

Prérequis

-

Compétences acquises

-

Références bibliographiques et ressources numériques

-

S-E02-1713 - UCE ANGLAIS

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
3.00	3.00	-	24h00 - TDI : 24h00	Semestre 2

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-1714 - UCE STAGE (AMS)

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
6.00	6.00	-	-	Semestre 2

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-U02-6705 - UE MAITRISER LES BASES FONDAMENTALES EN INGÉNIERIE ALIMENTAIRE

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
9.00	9.00	-	100h00 - CM : 50h00 TDI : 47h00 TP : 03h00	Semestre 2

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-1715 - UCE FORMULATION ET ANALYSE SENSORIELLE

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
3.00	3.00	-	30h00 - CM : 15h00 TDI : 12h00 TP : 03h00	Semestre 2

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-1716 - UCE CONSTITUANTS INGRÉDIENTS ET PAI

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
3.00	3.00	-	40h00 - CM : 20h00 TDI : 20h00	Semestre 2

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-1717 - UCE CONTRÔLE ET GESTION DE LA QUALITÉ

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
3.00	3.00	-	30h00 - CM : 15h00 TDI : 15h00	Semestre 2

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-U02-6706 - UE METTRE EN UVRE LES ACQUIS POUR LA PRODUCTION ET L'INNOVATION EN ALIMENTAIRE

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
12.00	12.00	-	130h00 - CM : 34h00 TDI : 34h00 TP : 62h00	Semestre 2

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-1719 - UCE PROCÉDÉS EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
4.00	4.00	-	48h00 - CM : 24h00 TDI : 24h00	Semestre 2

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-1720 - UCE TP EN SCIENCES DES ALIMENTS

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
3.00	3.00	-	30h00 - TP : 30h00	Semestre 2

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-1721 - UCE TP PROCÉDÉS EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
3.00	3.00	-	32h00 - TP : 32h00	Semestre 2

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques

S-E02-1722 - UCE PROJET DE CRÉATION INNOVATION (AMS)

Crédits ECTS	Coefficents	Enseignant-e responsable	Volume horaire	Période
2.00	2.00	-	20h00 - CM : 10h00 TDI : 10h00	Semestre 2

Objectifs

Description

Travail attendu

Modalités de contrôle des connaissances

Prérequis

Compétences acquises

Références bibliographiques et ressources numériques