

Spécialité Agroalimentaire - Maquette 2018-2019

Année	Semestre	UE	ECTS	Modules	Cours (h)	TD (h)	TP-Projet (h)	Non encadré (h)	Total (h)	Coef
AGRAL4	S7	Sciences physiques	4	Modélisation des transferts	15	15			30	2
				Mécanique pour l'ingénierie alimentaire	20	10			30	2
				<i>Total UE sciences physiques</i>	35	25	0	0	60	4
		Biotechnologies	10	Biotechnologie végétale	25	17	18		60	6
				Big Data	20	0	30		50	4
				<i>Total UE Biotechnologies</i>	45	17	48	0	110	10
		Qualité et procédés alimentaires	6	Statistiques : modèles linéaires	15		15		30	2
				Analyse Sensorielle et Rhéologique	20		10		30	2
				Physico-chimie des aliments	10	10	10		30	2
				<i>Total UE Qualité et procédés alimentaires</i>	45	10	35	0	90	6
		Projet scientifique & technique 1	10	Projet scientifique et technique 1	7	12	2	24	45	5
				Management et Projet 1	10	20			30	2
				Anglais		30			30	2
				Stage A3						1
				<i>Total UE Gestion de Projet</i>	17	62	2	24	105	10
			30	<i>Total semestre 7</i>	142	114	85	24	365	30
	S8	Management industriel	5	Anglais		30			30	2
				Management industriel	28	12			40	3
				<i>Total UE Management industriel</i>	28	42	0	0	70	5
		Ingénierie du vivant	10	Biologie synthétique	10		20		30	3
				Microbiologie alimentaire	35		10		45	4
				Génie industriel alimentaire	20	6	4		30	3
				<i>Total UE conservation des aliments</i>	65	6	34	0	105	10
		Nutrition	7	Nutrition humaine	22	8			30	2
				Nutrition animale	36	4			40	3
				Semences	26		4		30	2
				<i>Total UE Nutrition</i>	84	12	4	0	100	7
Projet scientifique & technique 2		8	Management et Projet 2	10	20			30	2	
	Projet scientifique et technique 2		3	7	75	15	100	6		
	<i>Total UE Projet</i>		13	27	75	15	130	8		
		30	<i>Total semestre 8</i>	190	87	113	15	405	30	