

## S7

UE	ECTS	Modules	Cours	TD	TP-Projet	Non encadré	Total (h)	Coef
Sciences physiques	4	Modélisation des transferts	15	15			30	2
		Mécanique pour l'ingénierie alimentaire	20	10			30	2
Biotechnologies	10	Biotechnologie végétale	25	17	18		60	6
		Analyse de données	20	0	30		50	4
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
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
	30	Total semestre 7	142	114	85	24	365	30

## S8

UE	ECTS	Modules	Cours	TD	TP-Projet	Non encadré	Total (h)	Coef
Management industriel	8	Anglais		30			30	2
		Management industriel	28	12			40	3
		Génie industriel alimentaire	20	6	4		30	3
		Total UE Management industriel	48	48	4	0	100	8
Ingénierie du vivant	7	Biologie synthétique	10		20		30	3
		Microbiologie alimentaire	35		10		45	4
		Total UE conservation des aliments	45	0	30	0	75	7
Nutrition	7	Nutrition humaine	22	8			30	2
		Nutrition animale	36	4			40	3
		Protéines, sources et qualité	10	8	6	6	30	2
		Total UE Nutrition	68	20	6	6	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
		Total UE Projet	13	27	75	15	130	8
	30	Total semestre 8	174	95	115	21	405	30